

GEAppliances.com

Electric Convection Built-In Oven

Safety Instructions .2–4

Operating Instructions
Baking 9
Broiling 14, 15
Control Lockout 23
Controls 5
Convection 16–21
Cook and Hold Option 31
Dehydrate Option 31
Delay Start Option 32
Favorite Recipes 22
Help 33
Kitchen Timer 23
Options–Settings 34–38
Auto Recipe™ Conversion 36
Clock 34
Clock Blackout 35
Default 38
Display Color 36
Fahrenheit or Celsius Temperature Selection 35
Kitchen Timer Signal 38
Language 36
Sound On/Off 37
Sound Volume 37
Thermostat 34
Timer Signal 38
12-Hour Shut-Off 35
Oven 6–8
Probe 12, 13, 19
Proofing 27
Racks 6, 7
Roasting 9
Sabbath Option 33
Self-Cleaning Oven 24–26
Timed Baking and Roasting 10, 11
Timed Convection Baking and Roasting 20, 21
Two Temps Option 30
Warming 28, 29

Care and Cleaning
Control Panel 39
Light Bulb 39
Oven Door 40
Probe 40
Racks 41
Removing Packaging Tape 39
Stainless Steel Surfaces 39

Troubleshooting Tips 42–44

Accessories 45

Consumer Support
Consumer Support .back cover
Warranty 46

Write the model and serial numbers here:

Model # __________________

Serial #__________________

You can find them on a label on the front of the oven behind the oven door on single oven models, or the front of the lower oven behind the oven door on double oven models.

Owner's Manual

PT920–30" Single Wall Oven
PT960–30" Double Wall Oven

Four encastré

à convection électrique

Manuel d'utilisation

PT920–Four à encastré simple de 30 po
PT960–Four à encastré double de 30 po

La section française commence à la page 47

Horno empotrado

a convección eléctrico

Manual del propietario

PT920–Horno simple de pared de 30"
PT960–Horno doble de pared de 30"

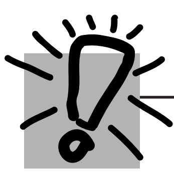
La sección en español empieza en la página 93

49-80594 07-09 JR

IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

⚠ WARNING!

For your safety, the information in this manual must be followed to minimize the risk of fire or explosion, electric shock, or to prevent property damage, personal injury, or loss of life.



IMPORTANT SAFETY NOTICE

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the state to cause cancer, birth defects or other reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances.

The fiberglass insulation in self-clean ovens gives off a very small amount of carbon monoxide during the cleaning cycle. Exposure can be minimized by venting with an open window or using a ventilation fan or hood.



SAFETY PRECAUTIONS

When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed, including the following:

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this Owner's Manual.
- Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with the provided installation instructions.
- Do not attempt to repair or replace any part of your oven unless it is specifically recommended in this manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Have the installer show you the location of the circuit breaker or fuse. Mark it for easy reference.
- Before performing any service, disconnect the oven power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker.
- Do not leave children alone—children should not be left alone or unattended in an area where an appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- Do not allow anyone to climb, stand or hang on the door. They could damage the oven, or cause severe personal injury.
- Be sure the oven is securely installed in a cabinet that is firmly attached to the house structure. Never allow anyone to climb, sit, stand or hang on the oven door.
- Never leave the oven door open when you are not watching the oven.
- Always keep combustible wall covering, curtains or drapes a safe distance from your oven.
- Always keep dish towels, dishcloths, pot holders and other linens a safe distance from your oven.
- Always keep wooden and plastic utensils and canned food a safe distance away from your oven.
- Teach children not to play with the controls or any other part of the oven.
- Large scratches or impacts to glass doors can lead to broken or shattered glass.
- Do not store flammable materials in an oven.
- ⚠ **CAUTION**: Items of interest to children should not be stored in cabinets above an oven; children climbing on the oven to reach items could be seriously injured.

WARNING!
SAFETY PRECAUTIONS

- Never wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance. Be careful when reaching for items stored in cabinets over the oven. Flammable material could be ignited if brought in contact with hot surfaces or heating elements and may cause severe burns.
- Use only dry pot holders—moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- For your safety, never use your appliance for warming or heating the room.
- Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the oven.
- Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan. Turn the controls off.

  Flame in the oven can be smothered completely by closing the oven door and turning the oven off or by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- Do not touch the heating elements or the interior surface of the oven. These surfaces may be hot enough to burn even though they are dark in color. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact any interior area of the oven; allow sufficient time for cooling first.

  Potentially hot surfaces include oven vent openings, surfaces near the openings, crevices around the oven door, the edges of the window and metal trim parts above the door.

  REMEMBER: The inside surface of the oven may be hot when the door is opened.
- Never place cooking utensils or any other items on the oven floor. There is a heating element beneath the oven floor. Placing items on the oven floor may cause the oven to overheat, resulting in damage to the oven and risk of damage or fire to cabinets.
- Never leave jars or cans of fat drippings in or near your oven.
- Do not store or use combustible materials, gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- Stand away from the oven when opening the oven door. Hot air or steam which escapes can cause burns to hands, face and/or eyes.
- Do not heat unopened food containers. Pressure could build up and the container could burst, causing an injury.
- Keep the oven vent unobstructed.
- Keep the oven free from grease buildup.
- Place the oven rack in the desired position while the oven is cool. If racks must be handled when hot, do not let pot holder contact the heating elements.
- When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer's directions.
- Pulling out the standard racks to their stop-locks or the extension rack to its fully open position is a convenience in lifting heavy foods. It is also a precaution against burns from touching hot surfaces of the door or oven walls.
- Do not use the oven to dry newspapers. If overheated, they can catch on fire.
- Do not use the oven for a storage area. Items stored in an oven can ignite.
- Do not leave paper products, cooking utensils or food in the oven when not in use.
- After broiling, always take any broiler pan out of the oven and clean it. Leftover grease in a broiler pan can catch fire next time you use the pan.
- Clean only parts listed in this Owner's Manual.
- Do not use aluminum foil to line oven bottoms. Improper installation of aluminum foil may result in a risk of electric shock or fire.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

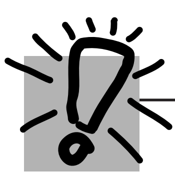


COOK MEAT AND POULTRY THOROUGHLY…

Cook meat and poultry thoroughly—meat to at least an INTERNAL temperature of 160°F and poultry to at least an INTERNAL temperature of 180°F. Cooking to these temperatures usually protects against foodborne illness.

SELF-CLEANING OVEN

- Do not clean the door gasket. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or move the gasket.
- Do not use oven cleaners. No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven. Residue from oven cleaners will damage the inside of the oven when the self-clean cycle is used.
- Before self-cleaning the oven, remove the probe and any broiler pan, grid and other cookware.
- Be sure to wipe up excess spillage before starting the self-cleaning operation.
- If the self-cleaning mode malfunctions, turn the oven off and disconnect the power supply. Have it serviced by a qualified technician.



READ AND FOLLOW THIS SAFETY INFORMATION CAREFULLY.

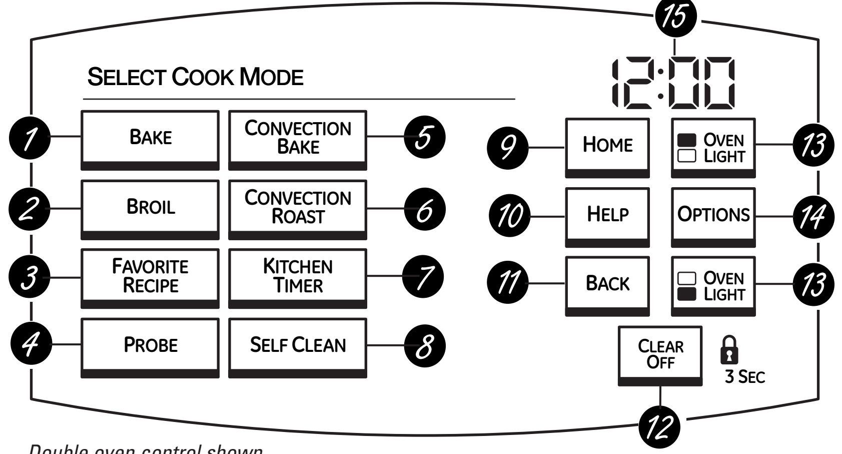
SAVE THESE INSTRUCTIONS

Introduction to the oven controls.

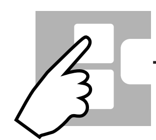
(Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.)

Touch Screen

Touch the graphics on the interactive display to use the oven features.



Double oven control shown.



Touch Screen, Touch Pads and Time of Day Display

NOTE: *If the oven is inactive for 10 minutes, the Touch Screen will go into standby mode, and the screen will be dark. Touch the Touch Screen or any pad to "wake up" the display. The Display may also "wake up" when it senses you (your hand) approaching the Touch Screen. The display is sensitive and may "wake up" when lights are turned on or due to the movement of nearby people or objects. The Display should return to its standby mode after 10 minutes if no further interaction occurs.*

Touch Screen



BAKE
Touch to select the bake function.



BROIL
Touch to select the broil function (HIGH BROIL or LOW BROIL) or the BROIL GUIDE.

3 *FAVORITE RECIPE*
Touch to use, create, rename, modify or delete a favorite recipe.

4 *PROBE*
Touch when using the probe to cook food.

5 *CONVECTION BAKE*
Touch to select baking with the convection function.

6 *CONVECTION ROAST*
Touch to select roasting with the convection function.

7 *KITCHEN TIMER*
Touch to select the timer feature.

8 *SELF CLEAN*
Touch to select the self-cleaning function. See the *Using the self-cleaning oven* section.

Touch Pads

9 *HOME Pad*
Touch to return to the "SELECT COOK MODE" (Home) Screen. This does not cancel any cooking or self-clean settings.



HELP Pad
Touch this pad to find out more about your oven's features.

11 *BACK Pad*
Touch to return to the previous screen.

12 *CLEAR/OFF Pad*
Touch to cancel ***ALL*** oven operations except the clock and timer.

13 *OVEN LIGHT On/Off Pad(s)*
Touch to turn the oven light(s) on or off.

14 *OPTIONS Pad*
Touch to select TWO TEMPS, DELAY START, PROOF, DEHYDRATE, WARM, COOK & HOLD, SABBATH or SETTINGS.

Display



Display
Shows the time of day.

Error Codes

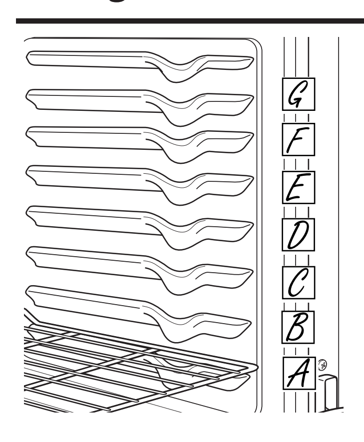
If "F–" and a number or letter flash in the display and the oven control signals, this indicates a function error code. *Touch the* ***CLEAR/OFF*** *pad. Allow the oven to cool for one hour. Put the oven back into operation. If the function error code repeats, disconnect the power to the oven and call for service.*

If there has been a power outage:

If your oven was set for a timed oven operation and a power outage occurred, *the clock and all programmed functions must be reset.*

The time of day will flash in the display when there has been a power outage.

Using the oven.



Before you begin…

⚠ CAUTION: *To avoid possible burns, place the racks in the desired position before you turn the oven on.*

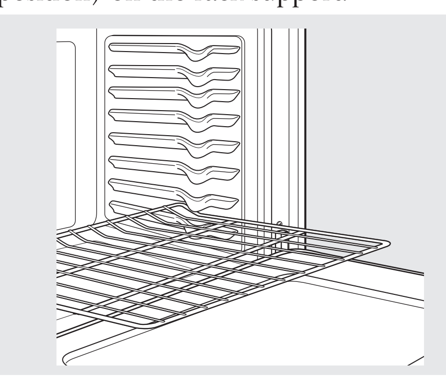
The racks are designed so that when placed correctly in the oven on the supports, they will stop before coming completely out, and will not tilt.

NOTE: *The oven has 7 rack positions.*

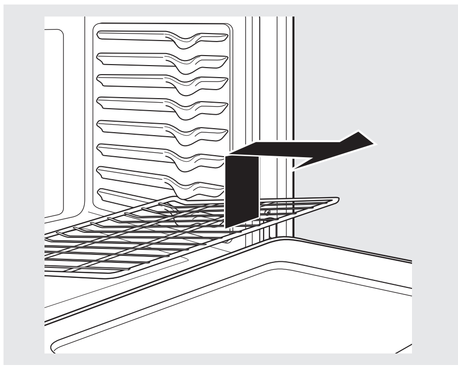
⚠ CAUTION: *Never place cooking utensils or any other items on the oven floor. There is a heating element beneath the oven floor. Placing items on the oven floor may cause the oven to overheat, resulting in damage to the oven and risk of damage or fire to cabinets.*

Standard Racks

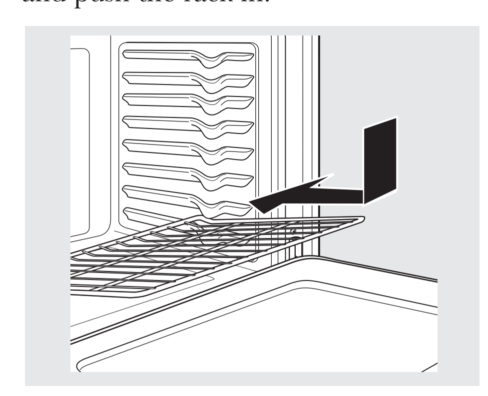
When placing and removing cookware, pull the rack out to the bump (stop position) on the rack support.



To remove a rack, pull it toward you, tilt the front end up and pull it out.



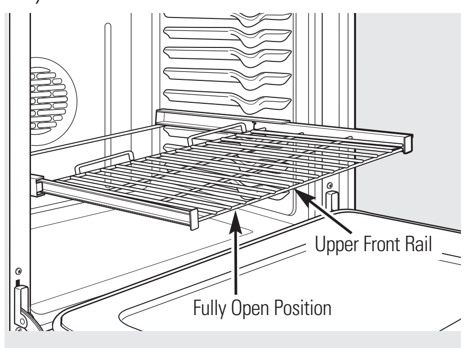
To replace, place the curved end of the rack (stop-locks) onto the oven supports, tilt up the front of the rack and push the rack in.



Extension Rack

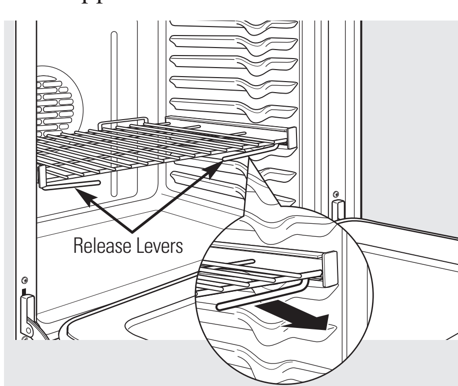
When placing and removing cookware, always pull the rack out by its upper front rail to its fully open position.

NOTE: *Do not extend the rack quickly. Food may slide off the front of the rack.*

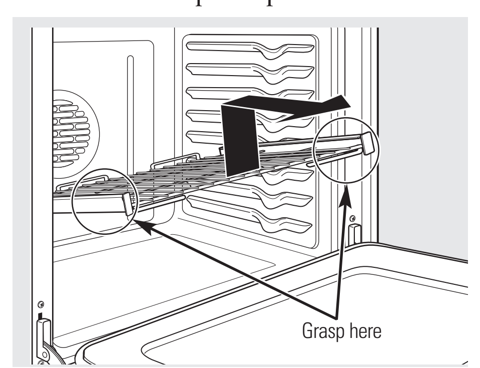


To remove the rack:

1. Make sure the rack is pushed all the way into the oven.
2. Pull both release levers toward the front of the rack, hold them and slide the rack toward you to the bump (stop position) on the rack support.



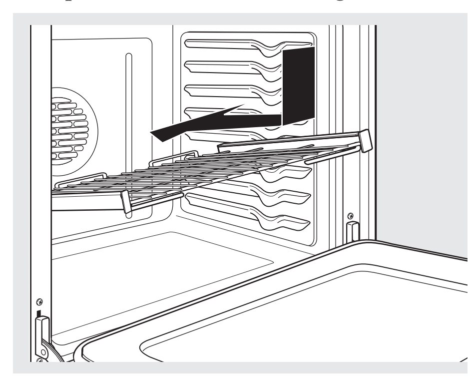
3. Firmly grasp both sides of the rack frame and the sliding rack, tilt the front end up and pull it out.



NOTE: *When handling the extension rack, do not allow the sliding portion to fall open. This can damage the slides.*

To replace the rack:

1. Firmly grasp both sides of the rack frame and the sliding rack.
2. Place the curved end of the rack (stop-locks) onto the oven supports, tilt up the front of the rack and push it in as far as it will go.



CAUTION: *Never use the rack when its frame is not fully inserted in the oven and locked into position.*

- *When the rack is properly installed and locked into position, the locking side paddles on the rack frame will click-lock into place on the oven supports. If the side paddles did not click-lock into position, repeat the steps above and make sure the side paddles have been correctly cleaned and lubricated. See Extension Rack in the Care and cleaning section.*
- *Do not place the extension rack in the highest position in the oven.*

Using the oven.

Aluminum Foil

Do not use aluminum foil on the bottom of the oven.

Never entirely cover a rack with aluminum foil. This will disturb the heat circulation and result in poor baking. A smaller sheet of foil may be used to catch a spillover by placing it on a lower rack several inches below the food.

Pan Placement

For even cooking and proper browning, there must be enough room for air circulation in the oven. Baking results will be better if baking pans are centered as much as possible rather than being placed to the front or to the back of the oven.

Pans should not touch each other or the walls of the oven. Allow 1″ to 1½″ space between pans as well as between pans and oven walls.

***NOTE:** For convection baking of cookies, see the Multi-Rack Convection Baking section.*

Baking Pan/Sheets

Use the proper baking pan. The type of finish on the pan determines the amount of browning that will occur.

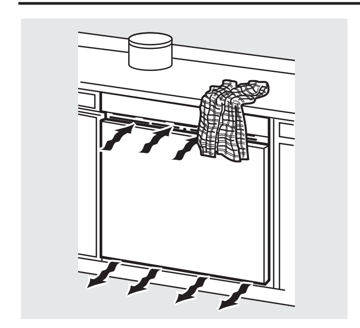
- Shiny, bright and smooth pans reflect heat, resulting in a lighter, more delicate browning. Cakes and cookies require this type of pan or sheet.
- Dark, rough or dull pans absorb heat resulting in a browner, crisper crust. Use this type for pies.
- Glass baking dishes also absorb heat. When baking in glass baking dishes, the temperature may need to be reduced by 25°F.

Preheating

Allow the oven to preheat before placing food in the oven. Preheating is necessary for good results when baking cakes, cookies, pastry and breads.

To preheat, set the oven at the correct temperature. The convection fan will turn on during preheating. The control will signal when the oven is preheated—this will take approximately 10 minutes. The screen will show the set temperature.

When the control signals, foods should be placed in the oven.

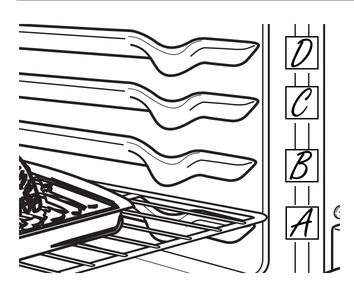


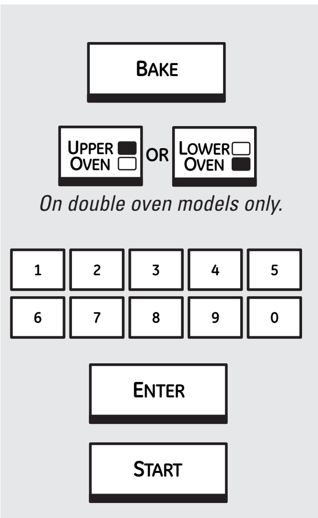
Oven Airflow

An internal cooling fan operates during all oven modes. The warm air from inside the oven will be exhausted out through vents located at the bottom of the oven door.

Intake air will be pulled into the oven through vents located between the door and the control panel.

Do not allow this airflow to be obstructed by blocking the vents at the bottom of the door, or at the top of the door by draping kitchen towels over the front of the oven in undercounter applications.





On double oven models only.

NOTE: *A cooling fan may automatically turn on and off to cool internal parts. This is normal, and the fan may continue to run even after the oven is turned off.*

How to Set the Oven for Baking or Roasting

1. Touch ***BAKE***.
2. ***For double oven models only,*** touch ***UPPER OVEN*** or ***LOWER OVEN*** to select the desired oven.
3. Touch the numbers to set the desired temperature.
4. Touch ***ENTER***.
5. Touch ***START***.

The convection fan will turn on during preheating. The control will signal when the oven is preheated—this will take approximately 10 minutes. The screen will show the set temperature.

When the control signals, foods should be placed in the oven.

For double oven models only, to set the second oven, select ***PRESS TO MAKE LOWER OVEN SELECTIONS*** or ***PRESS TO MAKE UPPER OVEN SELECTIONS*** as needed and follow the above steps.

The set temperature may be changed by touching ***CHANGE TIME-TEMP***.

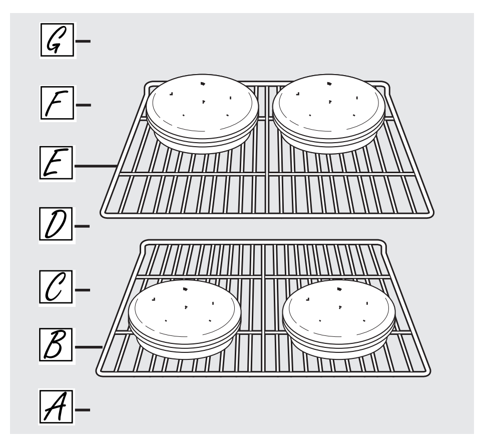
The settings may be cancelled by touching ***CANCEL***.

The timer can be set by touching ***SET KITCHEN TIMER***. See the *Kitchen timer* section.

6. Check food for doneness at minimum time on recipe. Cook longer if necessary.
7. Touch ***CANCEL*** when cooking is complete.

Type of Food	Rack Position
Frozen pies (on cookie sheet)	C or D
Angel food cake	A
Bundt or pound cakes	B or C
Biscuits, muffins, brownies, cookies, cupcakes, layer cakes, pies	C or D
Casseroles	C or D

If baking four cake layers at the same time, place two layers on rack B and two layers on rack E. Stagger pans on the rack so one is not directly above the other.



The Type of Margarine Will Affect Baking Performance!

Most recipes for baking have been developed using high-fat products such as butter or margarine (80% fat). If you decrease the fat, the recipe may not give the same results as with a higher-fat product.

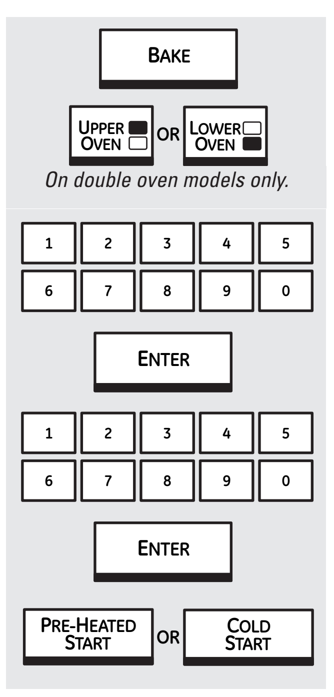
Recipe failure can result if cakes, pies, pastries, cookies or candies are made with low-fat spreads. The lower the fat content of a spread product, the more noticeable these differences become.

Federal standards require products labeled "margarine" to contain at least 80% fat by weight. Low-fat spreads, on the other hand, contain less fat and more water. The high-moisture content of these spreads affect the texture and flavor of baked goods. For best results with your old favorite recipes, use margarine, butter or stick spreads containing at least 70% vegetable oil.

Timed baking and roasting.

On double oven models, you can use timed baking in one oven while using self-clean in the other; you can also use timed baking in both ovens at the same time.

NOTE: *Foods that spoil easily—such as milk, eggs, fish, stuffings, poultry and pork—should not be allowed to sit for more than 1 hour before or after cooking. Room temperature promotes the growth of harmful bacteria.*



How to Set an Immediate Start and Automatic Stop

The oven will turn on immediately and cook for a selected length of time. At the end of the cooking time, the oven will turn off automatically.

Make sure the clock shows the correct time of day.

1. Touch ***BAKE***.
2. ***For double oven models only,*** touch ***UPPER OVEN*** or ***LOWER OVEN*** to select the desired oven.
3. Touch the numbers to set the desired temperature.
4. Touch ***ENTER***.
5. Touch the numbers to set the desired length of cooking time.
6. Touch ***ENTER***.
7. Two immediate start and automatic stop cooking options are available:

   - ***PRE-HEATED START*** – Touch to preheat the oven.

     The convection fan will turn on during preheating. The control will signal when the oven is preheated—this will take approximately 10 minutes. The screen will show the set temperature.

     When the control signals, place food in the oven.

     The timed cook will not start until the oven is preheated and ***START*** is touched.

   - ***COLD START*** – Touch to start the oven immediately and cook food without preheating. The convection fan will turn on. The cook time will start immediately.

The oven will start and continue to cook for the programmed amount of time, then shut off automatically, unless the Cook and Hold feature was set. See the *Cook and hold option* section.

For double oven models only, to set the second oven select ***PRESS TO MAKE LOWER OVEN SELECTIONS*** or ***PRESS TO MAKE UPPER OVEN SELECTIONS*** as needed and follow the above steps.

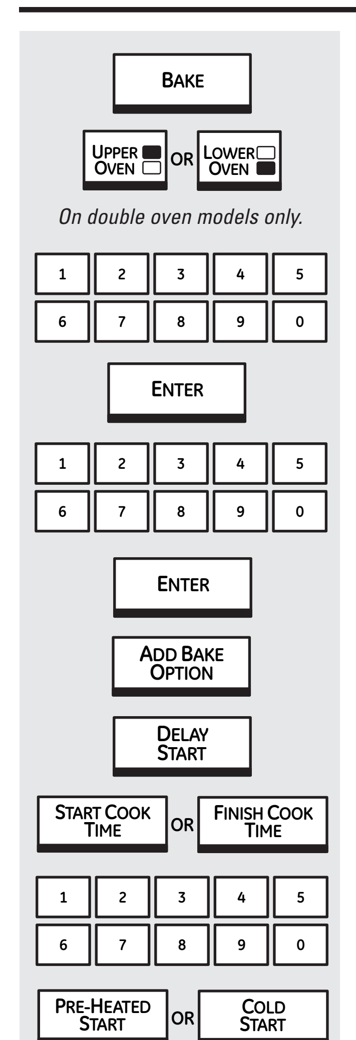
The set temperature may be changed by touching ***CHANGE TIME-TEMP*** for the appropriate oven.

The settings may be cancelled by touching ***CANCEL*** for the appropriate oven.

The timer can be set by touching ***SET KITCHEN TIMER***. See the *Kitchen timer* section.

After cooking is complete the oven will signal and "MORE TIME" will display for five minutes. Check food for doneness. If more cooking time is needed, touch ***MORE TIME*** and enter additional cooking time. If not selected, the screen will automatically clear in five minutes.

How to Set a Delayed Start and Automatic Stop



On double oven models only.

You can set the oven control to delay-start the oven, cook for a specific length of time and then turn off automatically. See also the Delay start option section.

Make sure the clock shows the correct time of day.

1. Touch ***BAKE***.
2. ***For double oven models only,*** touch ***UPPER OVEN*** or ***LOWER OVEN*** to select the desired oven.
3. Touch the numbers to set the desired temperature.
4. Touch ***ENTER***.
5. Touch the numbers to set the desired length of cooking time.
6. Touch ***ENTER***.
7. Touch ***ADD BAKE OPTION***.
8. Touch ***DELAY START***.
9. Two delay start time setting options are available:
   - ***START COOK TIME*** – Touch and then use the numbers to set the amount of time before you want cooking to start. Touch ***ENTER***. For example, if you want cooking to begin in 2 hours, enter ***2***, ***0*** and ***0***.
   - ***FINISH COOK TIME*** – Touch and then use the numbers to set the amount of time above the cooking time that you want cooking to finish. Touch ***ENTER***. For example, if your cooking time is 2 hours and you want to serve dinner in 5 hours, then enter ***5***, ***0*** and ***0*** and the oven will start in 3 hours.
10. Two start options are available when the delayed start time is reached:
    - ***PRE-HEATED START*** – Touch to select preheat.

      When the delayed start time is reached, the oven will turn on and preheat will begin.

      The convection fan will turn on during preheating. The control will signal when the oven is preheated—this will take approximately 10 to 15 minutes. The screen will show the set temperature.
    - ***COLD START*** – Touch to select for the oven to start immediately (without preheating) when the delayed start time is reached. The convection fan will turn on.

For double oven models only, to set the second oven, select ***PRESS TO MAKE LOWER OVEN SELECTIONS*** or ***PRESS TO MAKE UPPER OVEN SELECTIONS*** as needed and follow the above steps.

The set temperature may be changed by touching ***CHANGE TIME-TEMP*** for the appropriate oven.

The settings may be cancelled by touching ***CANCEL*** for the appropriate oven.

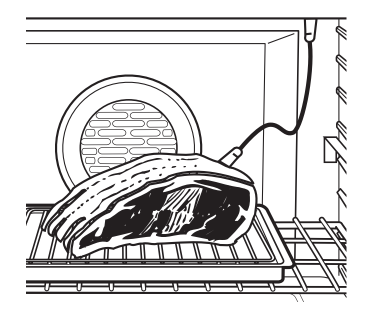
The timer can be set by touching ***SET KITCHEN TIMER***. See the *Kitchen Timer* section.

When the delayed start time is reached, the oven will start and continue to cook for the programmed amount of time, then shut off automatically, unless the Cook and Hold feature was set. See the *Cook and hold option* section.

After cooking is complete, the oven will signal and "MORE TIME" will display for five minutes. Check food for doneness. If more cooking time is needed, touch ***MORE TIME*** and enter additional cooking time. If not selected, the screen will automatically clear in five minutes.

Using the probe.

For many foods, especially roasts and poultry, internal food temperature is the best test for doneness. The temperature probe takes the guesswork out of roasting by cooking foods to the exact doneness you want.

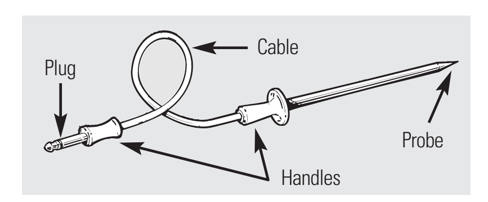


The temperature probe has a skewer-like probe at one end and a plug at the other end that goes into the outlet in the oven.

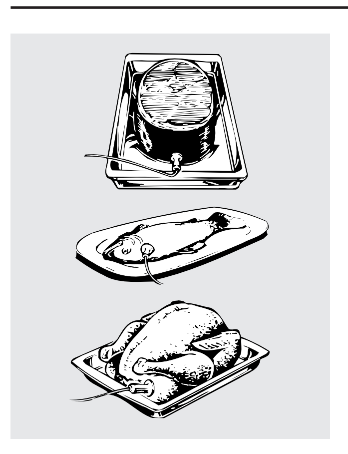
Use of probes other than the one provided with this product may result in damage to the probe.

Use the handles of the probe and plug when inserting and removing them from the meat and outlet.

- *To avoid damaging your probe, do not use tongs to pull on the cable when removing it.*
- *To avoid breaking the probe, make sure food is completely defrosted before inserting.*

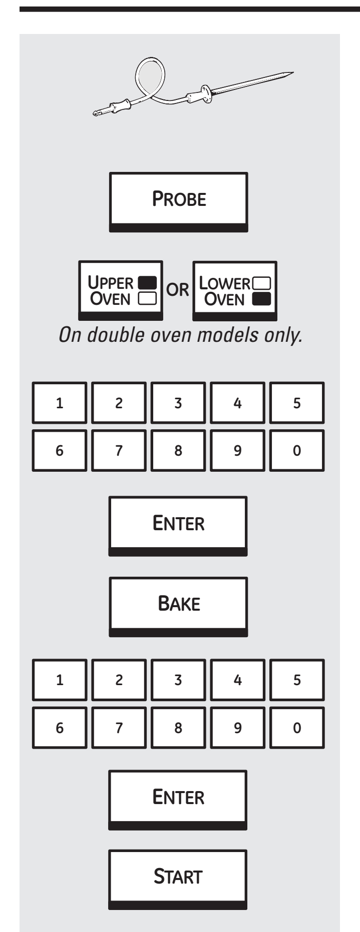


- *To prevent possible burns, do not unplug the probe from the outlet until the oven has cooled.*
- *Never leave your probe inside the oven during a self-cleaning cycle.*
- *Do not store the probe in the oven.*



After preparing the food, follow these directions for proper probe placement:

- The tip of the probe should rest in the center of the food and should not touch bone, fat or gristle.
- For roasts with no bone – insert the probe into the meatiest part of the roast.
- For bone-in ham or lamb – insert the probe into the center of the lowest, largest muscle or joint.
- For meat loaf or casseroles – insert the probe into the center of the food so that as much as possible of the metal shaft is covered.
- For fish – insert the probe from just above the gill into the meatiest area parallel to the backbone.
- For a whole turkey – insert the probe into the meatiest part of the inner thigh from below and parallel to the leg.
- For a turkey breast – insert the probe into the meatiest part of the breast meat.



On double oven models only.

How to Set the Oven For Roasting When Using the Probe

1. Insert the probe into the food. See the *Using the probe* section.

2. Plug the probe into the outlet in the oven. Make sure it's pushed all the way in. Close the oven door.

3. Touch ***PROBE***.

4. ***For double oven models only,*** touch ***UPPER OVEN*** or ***LOWER OVEN*** to select the desired oven.

5. Touch the numbers to set the desired internal food or meat temperature. (The maximum internal temperature for the food that you can set is 200°F.)

6. Touch ***ENTER***.

7. Touch ***BAKE***.

8. Touch the numbers to set the desired oven temperature.

9. Touch ***ENTER***.

The screen will prompt if the probe is inserted into the outlet and you have not set a probe temperature and touched ***ENTER***.

10. Touch ***START***.

The oven will turn on immediately and stay on until the oven is turned off.

The convection fan will turn on (after a short delay) and 100°F will appear in the screen. (The temperature display will start to change once the internal temperature of the meat reaches 100°F.)

After the internal temperature of the meat reaches 100°F, the changing internal temperature will be shown in the display.

11. When the internal temperature of the meat reaches the number you have set, the probe and the oven turn off and the oven control signals. To stop the signal, touch the ***CLEAR/OFF*** pad. Use hot pads to remove the probe from the food. Do not use tongs to pull on it—they might damage it.

For double oven models only, to set the second oven, select ***PRESS TO MAKE LOWER OVEN SELECTIONS*** or ***PRESS TO MAKE UPPER OVEN SELECTIONS*** as needed and follow the above steps.

The set temperature may be changed by touching ***CHANGE TIME-TEMP*** for the appropriate oven.

The settings may be cancelled by touching ***CANCEL*** for the appropriate oven.

The timer can be set by touching ***SET KITCHEN TIMER***. See the *Kitchen timer* section.

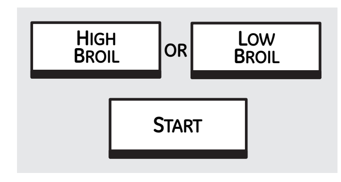
⚠ *CAUTION:* *To prevent possible burns, do not unplug the probe from the oven outlet until the oven has cooled. Do not store the probe in the oven.*

- *If the probe is removed from the food before the final temperature is reached, a tone will sound and the screen will prompt until the probe is removed from the oven.*
- *You can use the timer even though you cannot use timed oven operations.*

Broiling.



Close the door. ***Always broil with the door closed.***



If your oven is connected to 208 volts, rare steaks may be broiled by preheating the broiler and positioning the oven rack one position higher.

How to Set the Oven for Broiling

Close the door. ***Always broil with the door closed.***

1. Touch ***BROIL***.
2. Place the food on a broiler grid in a broiler pan.
3. ***For double oven models only,*** touch ***UPPER OVEN*** or ***LOWER OVEN*** to select the desired oven.
4. Follow suggested rack positions in the *Broiling Guide.*

The size, weight, thickness, starting temperature and your preference for doneness will affect broiling times. This guide is based on meats at refrigerator temperature.

5. Touch ***HIGH BROIL*** or ***LOW BROIL.***
6. Touch ***START***.

NOTE: *A cooling fan may automatically turn on and off to cool internal parts. This is normal, and the fan may continue to run even after the oven is turned off.*

The broiler does not need to be preheated for most broiling. However, foods that cook quickly, such as thin strips of meat or fish may require a short preheating period of 2 to 3 minutes to allow the food surface to brown in the same time the food takes to be cooked throughout.

Turn the food only once during broiling.

NOTE: *Broil will not work if the temperature probe is plugged in. Never leave your probe inside the oven during a broil cycle.*

To set the second oven, select ***PRESS TO MAKE LOWER OVEN SELECTIONS*** or ***PRESS TO MAKE UPPER OVEN SELECTIONS*** as needed and follow the above steps.

The set temperature may be changed by touching ***CHANGE TIME-TEMP***.

The settings may be cancelled by touching ***CANCEL***.

The timer can be set by touching ***SET KITCHEN TIMER***. See the *Kitchen timer* section.

7. When broiling is finished, touch ***CANCEL***.

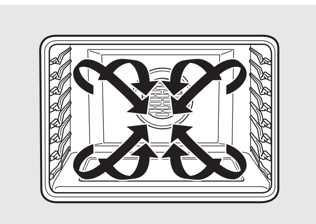
Broiling Guide

The size, weight, thickness, starting temperature and your preference for doneness will affect broiling times. This guide is based on meats at refrigerator temperature.

Food	Quantity and/ or Thickness	Rack Position	First Side Time (min.)	Second Side Time (min.)	Comments
Ground Beef					
Well Done	1/2″ to 3/4″ thick	E	10–12	7–9	Space evenly.
Beef Steaks					
Rare †	3/4″ to 1″ thick	E	8–10	5–8	Slash fat at edges.
Medium		E	10–14	8–12	
Well Done		E	12–15	7–10	
Rare †	1¼″ to 1½″ thick	E	12–15	6–9	
Medium		E	15–18	8–11	
Well Done		E	18–22	10–14	
Chicken	Breast (bone in)	C	25–35	15–20	Broil skin-side-down first.
	Breasts (boneless)	C	20–25	15–20	
Lo Broil	Pieces	D	25–35	15–20	
Lo Broil	Boneless	D	15–20	10–15	
Lobster Tails	4 to 6 oz. each	D	12–15	Do not turn over.	Cut through back of shell. Spread open.
Lo Broil	6 to 8 oz. each	D	18–25	N/A	
Fish Fillets	1/4″ to 1/2″ thick				
Hi Broil		D	5–7	4–6	Handle and turn very carefully. Preheat broiler to increase browning.
Lo Broil		F	5	5	
Ham Slices (precooked)	1/4″ to 1/2″ thick	D	5–7	4–6	
Pork Chops	2 (1/2″ thick)	E	12–15	8–12	Slash fat at edges.
Well Done	2 (1″ thick) about 1 lb.	D	18–22	8–12	
Garlic Bread Lo Broil		E	3–4	N/A	

† *The U.S. Department of Agriculture says "Rare beef is popular, but you should know that cooking it to only 140°F means some food poisoning organisms may survive." (Source: Safe Food Book. Your Kitchen Guide. USDA Rev. June 1985.)*

Using the convection oven.



Convection Bake

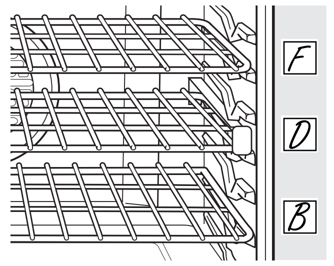
***NOTE:** The convection fan will cycle on and off while cooking to best distribute hot air in the oven.*

The convection oven fan shuts off when the oven door is opened. DO NOT leave the door open for long periods of time while using convection cooking or you may shorten the life of the convection heating element.

In a convection oven, a fan circulates hot air over, under and around the food.

This circulating hot air is evenly distributed throughout the oven cavity. As a result, foods are more evenly cooked and browned—often in less time with convection heat.

- *Ideal for evenly browned baked foods cooked on multiple racks.*
- *Good for large quantities of baked foods.*
- *Good results with cookies, biscuits, muffins, brownies, cupcakes, cream puffs, sweet rolls and bread.*



Multi-rack position

Multi-Rack Convection Baking

When convection baking with only 1 rack, follow the rack positions recommended in the Using the oven section.

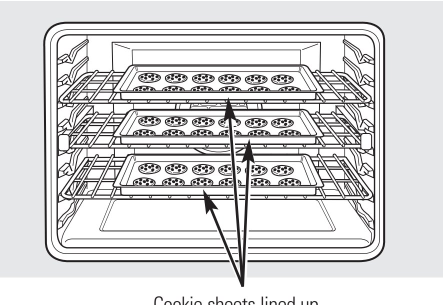
Because heated air is circulated throughout the oven, foods can be successfully baked using multiple racks.

Multi-rack baking may increase cook times slightly for some foods but the overall result is time saved. Cookies, muffins, biscuits and other quickbreads give very good results with multi-rack baking.

For two-rack baking, place one rack in the second (B) rack position. Place the other rack in the fourth (D) rack position.

When baking on 3 racks, place one rack in the second (B) position, one in the fourth (D) position and one in the sixth (F) position.

For best results when baking multiple racks of cookies in Multi-Rack Convection Bake mode, line up the front of the cookie sheets with the front edge of the racks.



Cookie sheets lined up at the front edge of the oven racks

Adapting Recipes…

You can use your favorite recipes in the convection oven.

When convection baking, reduce baking temperature by 25°F or activate the Auto Recipe™ Conversion feature. See *Auto Recipe™ Conversion* in the *Options–Settings* section.

Convection Roast

- *Good for large tender cuts of meat, uncovered.*

The convection fan circulates the heated air evenly over and around the food. Meat and poultry are browned on all sides as if they were cooked on a rotisserie. The heated air seals in juices quickly for a moist and tender product while, at the same time, creating a rich golden brown exterior.

When you are convection roasting, it is important that you use a broiler pan and grid for best convection roasting results. The pan is used to catch grease spills and the grid is used to prevent grease spatters.

When baking cookies, you will get the best results if you use a flat cookie sheet instead of a pan with low sides.

Cookware for Convection Cooking

Before using your convection oven, check to see if your cookware leaves room for air circulation in the oven. If you are baking with several pans, leave space between them, and be sure the pans do not touch the walls of the oven.

Paper and Plastic

Heat-resistant paper and plastic containers that are recommended for use in regular ovens can be used in convection ovens. Plastic cookware that is heat-resistant to temperatures of 400°F can also be used.

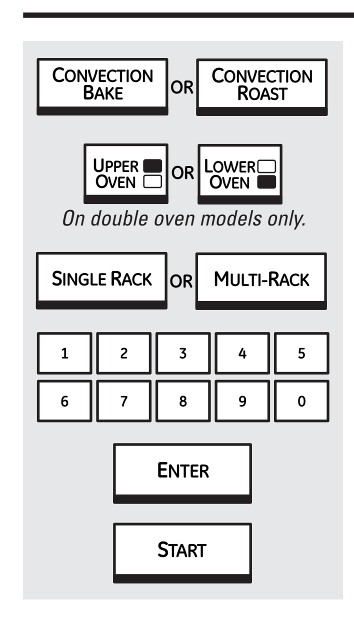
Metal and Glass

Any type of cookware will work in your convection oven. However, metal pans heat the fastest and are recommended for convection baking.

- *Darkened or matte-finished pans will bake faster than shiny pans.*
- *Glass or ceramic pans cook more slowly.*

For recipes like oven-baked chicken, use a pan with low sides. Hot air cannot circulate well around food in a pan with high sides.

Convection baking and roasting.



On double oven models only.

How to Set the Oven for Convection Baking or Roasting

1. Touch ***CONVECTION BAKE*** or ***CONVECTION ROAST***.
2. ***For double oven models only,*** touch ***UPPER OVEN*** or ***LOWER OVEN*** to select the desired oven.
3. Two rack options are available:
   - ***SINGLE RACK*** – Touch for cooking food items on only one rack in convection bake.
   - ***MULTI-RACK*** – Touch for cooking food items on more than one rack (i.e. 2 or 3 racks) at the same time in Convection Bake. See the *Multi-Rack Convection Baking* section for more information.
4. Touch the numbers to set the desired temperature.
5. Touch ***ENTER***.
6. Touch ***START***.

The convection fan will turn on during preheating. The control will signal when the oven is preheated—this will take approximately 10 minutes. The screen will show the set temperature.

When the control signals, foods should be placed in the oven.

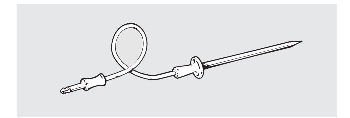
For double oven models only, to set the second oven, select ***PRESS TO MAKE LOWER OVEN SELECTIONS*** or ***PRESS TO MAKE UPPER OVEN SELECTIONS*** as needed and follow the above steps.

The set temperature may be changed by touching ***CHANGE TIME-TEMP*** for the appropriate oven.

The settings may be cancelled by touching ***CANCEL*** for the appropriate oven.

The timer can be set by touching ***SET KITCHEN TIMER***. See the *Kitchen timer* section.

After cooking is complete, the oven will signal and "MORE TIME" will display for five minutes. Check food for doneness. If more cooking time is needed, touch ***MORE TIME*** and enter additional cooking time. If not selected, the screen will automatically clear.



For best results when roasting large turkeys and roasts, we recommend using the probe included in the convection oven.

How to Set the Oven for Convection Roasting when Using the Probe

1. Place the rack in the lowest position (A). Insert the probe into the meat. See the *Using the probe* section.
2. Plug the probe into the outlet in the oven. Make sure it is pushed all the way in. Close the oven door.
3. Touch ***PROBE***.
4. ***For double oven models only,*** touch ***UPPER OVEN*** or ***LOWER OVEN*** to select the desired oven.
5. Touch ***OK***.
6. Touch the numbers to set the desired internal meat temperature. (The maximum internal temperature for the food that you can set is 200°F.)
7. Touch ***ENTER***.
8. Touch ***CONVECTION ROAST***.
9. Touch the numbers to set the desired oven temperature.
10. Touch ***ENTER***.
11. Touch ***START***.

The oven will turn on immediately and stay on until the oven is turned off.

The convection fan will turn on (after a short delay) and 100°F will appear in the screen. (The temperature display will start to change once the internal temperature of the meat reaches 100°F.)

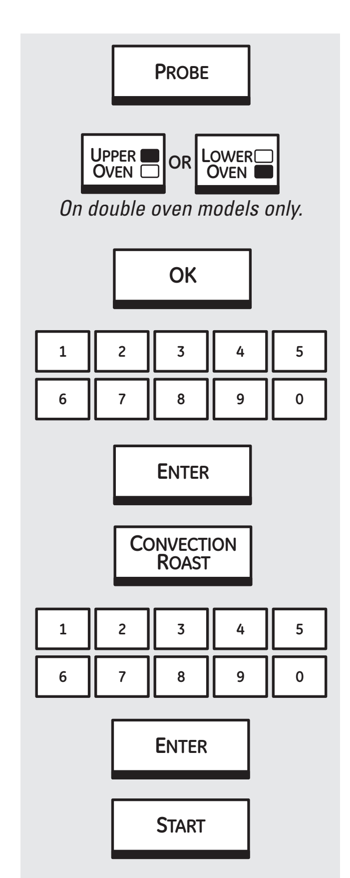
After the internal temperature of the meat reaches 100°F, the changing internal temperature will be shown in the display.

12. When the internal temperature of the meat reaches the number you have set, the probe and the oven turn off and the oven control signals. To stop the signal, touch the ***CLEAR/OFF*** pad. Use hot pads to remove the probe from the food. Do not use tongs to pull on it—they might damage it.

⚠ CAUTION: *To prevent possible burns, do not unplug the probe from the oven outlet until the oven has cooled. Do not store the probe in the oven.*

NOTE:

- *If the probe is removed from the food before the final temperature is reached, a tone will sound and the screen will prompt until the probe is removed from the oven.*
- *You will hear a fan while cooking with this feature. The fan will stop when the door is opened, but the heat will not turn off.*
- *You can use the timer even though you cannot use timed oven operations.*
- *On double oven models, you will not be able to use the probe in the upper oven during timed oven operations. This is because, with the probe, you are cooking by temperature rather than time.*



*To change the oven temperature during the Convection Roast cycle, touch **CONVECTION ROAST** and then touch the numbers to set the new desired temperature.*

Convection Roasting Guide

Meats			Minutes/Lb.	Oven Temp.	Internal Temp.
Beef	Rib, Boneless Rib,	Rare	20–24	325°F	140°F†
	Top Sirloin	Medium	24–28	325°F	160°F
	(3 to 5 lbs.)	Well	28–32	325°F	170°F
	Beef Tenderloin	Rare	10–14	325°F	140°F†
		Medium	14–18	325°F	160°F
Pork	Bone-in, Boneless (3 to 5 lbs.)		23–27	325°F	170°F
	Chops (1/2 to 1″ thick)	2 chops	30–35 total	325°F	170°F
		4 chops	35–40 total	325°F	170°F
		6 chops	40–45 total	325°F	170°F
Ham	Canned, Butt, Shank (3 to 5 lbs. fully cooked)		14–18	325°F	140°F
Lamb	Bone-in, Boneless (3 to 5 lbs.)	Medium	17–20	325°F	160°F
		Well	20–24	325°F	170°F
Seafood	Fish, whole (3 to 5 lbs.)		30–40 total	400°F	
	Lobster Tails (6 to 8 oz. each)		20–25 total	350°F	
Poultry	Whole Chicken (2½ to 3½ lbs.)		24–26	350°F	180°–185°F
	Cornish Hens Unstuffed (1 to 1½ lbs.)		50–55 total	350°F	180°–185°F
	Stuffed (1 to 1½ lbs.)		55–60 total	350°F	180°–185°F
	Duckling (4 to 5 lbs.)		24–26	325°F	180°–185°F
	Turkey, whole*				
	Unstuffed (10 to 16 lbs.)		8–11	325°F	180°–185°F
	Unstuffed (18 to 24 lbs.)		7–10	325°F	180°–185°F
	Turkey Breast (4 to 6 lbs.)		16–19	325°F	170°F

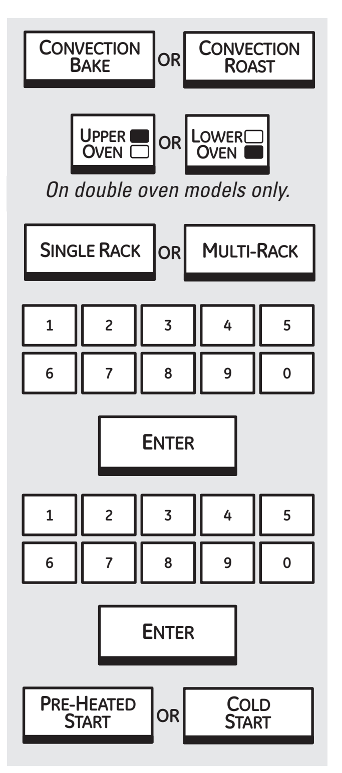
* *Stuffed birds generally require 30–45 minutes additional roasting time. Shield legs and breast with foil to prevent overbrowning and drying of skin.*

† *The U.S. Department of Agriculture says "Rare beef is popular, but you should know that cooking it to only 140°F means some food poisoning organisms may survive." (Source: Safe Food Book. Your Kitchen Guide. USDA Rev. June 1985.)*

Timed convection baking and roasting.

On double oven models, you can use timed baking in one oven while using self-clean in the other; you can also use timed baking in both ovens at the same time.

NOTE: *Foods that spoil easily—such as milk, eggs, fish, stuffings, poultry and pork—should not be allowed to sit for more than 1 hour before or after cooking. Room temperature promotes the growth of harmful bacteria.*



How to Set an Immediate Start and Automatic Stop

The oven will turn on immediately and cook for a selected length of time. At the end of the cooking time, the oven will turn off automatically.

Make sure the clock shows the correct time of day.

1. Touch ***CONVECTION BAKE*** or ***CONVECTION ROAST***.
2. ***For double oven models only,*** touch ***UPPER OVEN*** or ***LOWER OVEN*** to select the desired oven.
3. Two rack options are available:
   - ***SINGLE RACK*** – Touch for cooking food items on only one rack in convection bake.
   - ***MULTI-RACK*** – Touch for cooking food items on more than one rack (i.e. 2 or 3 racks) at the same time in Convection Bake. See the *Multi-Rack Convection Baking* section for more information.
4. Touch the numbers to set the desired temperature.
5. Touch ***ENTER***.
6. Touch the numbers to set the desired length of cooking time.
7. Touch ***ENTER***.
8. Two immediate start and automatic stop cooking options are available:
   - ***PRE-HEATED START*** – Touch to preheat the oven.

     The convection fan will turn on during preheating. The control will signal when the oven is preheated—this will take approximately 10 minutes. The screen will show the set temperature.

     The timed cook will not start until the oven is preheated and ***START*** is touched.

     When the control signals, foods should be placed in the oven.
   - ***COLD START*** – Touch to start the oven immediately and cook food without preheating. The convection fan will turn on. The cook time will start immediately.

The oven will start and continue to cook for the programmed amount of time, then shut off automatically, unless the Cook and Hold feature was set. See the *Cook and hold option* section.

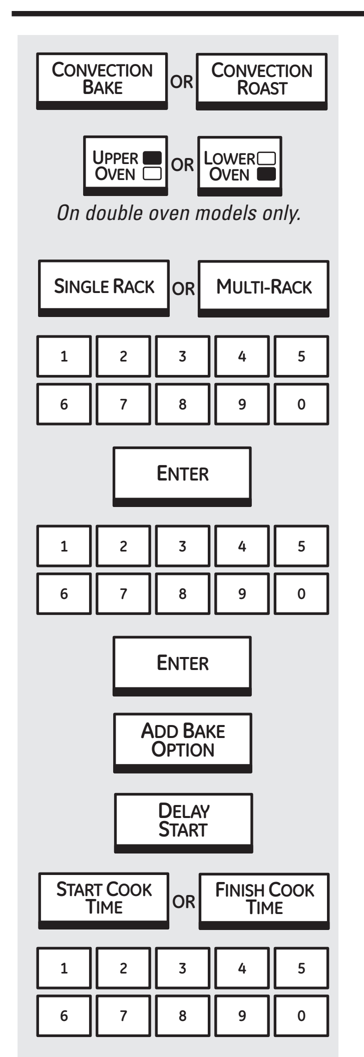
For double oven models only, to set the second oven select ***PRESS TO MAKE LOWER OVEN SELECTIONS*** or ***PRESS TO MAKE UPPER OVEN SELECTIONS*** as needed and follow the above steps.

The set temperature may be changed by touching ***CHANGE TIME-TEMP*** for the appropriate oven.

The settings may be cancelled by touching ***CANCEL*** for the appropriate oven.

The timer can be set by touching ***SET KITCHEN TIMER***. See the *Kitchen timer* section.

After cooking is complete, the oven will signal and "MORE TIME" will display for five minutes. Check food for doneness. If more cooking time is needed, touch ***MORE TIME*** and enter additional cooking time. If not selected, the screen will automatically clear in five minutes.



On double oven models only.

How to Set a Delayed Start and Automatic Stop

You can set the oven control to delay-start the oven, cook for a specific length of time and then turn off automatically. See also the Delay start option section.

Make sure the clock shows the correct time of day.

1. Touch ***CONVECTION BAKE*** or ***CONVECTION ROAST***.
2. ***For double oven models only,*** touch ***UPPER OVEN*** or ***LOWER OVEN*** to select the desired oven.
3. Two rack options are available:
   - ***SINGLE RACK*** – Touch for cooking food items on only one rack in convection bake.
   - ***MULTI-RACK*** – Touch for cooking food items on more than one rack (i.e. 2 or 3 racks) at the same time in Convection Bake. See the *Multi-Rack Convection Baking* section for more information.
4. Touch the numbers to set the desired temperature.
5. Touch ***ENTER***.
6. Touch the numbers to set the desired length of cooking time.
7. Touch ***ENTER***.
8. Touch ***ADD BAKE OPTION***.
9. Touch ***DELAY START***.
10. Two delay start time setting options are available:
    - ***START COOK TIME*** – Touch and then use the numbers to set the amount of time before you want cooking to start. Touch ***ENTER***. For example, if you want cooking to begin in 2 hours, enter ***2***, ***0*** and ***0***.
    - ***FINISH COOK TIME*** – Touch and then use the numbers to set the amount of time above the cooking time that you want cooking to finish. Touch ***ENTER***. For example, if your cooking time is 2 hours and you want to serve dinner in 5 hours, then enter ***5***, ***0*** and ***0*** and the oven will start in 3 hours.
11. Two start options are available when the delayed start time is reached:
    - ***PRE-HEATED START*** – Touch to select preheat.

      When the delayed start time is reached, the oven will turn on and preheat will begin.

      The convection fan will turn on during preheating. The control will signal when the oven is preheated—this will take approximately 10 minutes. The screen will show the set temperature.
    - ***COLD START*** – Touch to select for the oven to start immediately (without preheating) when the delayed start time is reached. The convection fan will turn on.

For double oven models only, to set the second oven, select ***PRESS TO MAKE LOWER OVEN SELECTIONS*** or ***PRESS TO MAKE UPPER OVEN SELECTIONS*** as needed and follow the above steps.

The set temperature may be changed by touching ***CHANGE TIME-TEMP*** for the appropriate oven.

The settings may be cancelled by touching ***CANCEL*** for the appropriate oven.

The timer can be set by touching ***SET KITCHEN TIMER***. See the *Kitchen timer* section.

When the delayed start time is reached, the oven will start and continue to cook for the programmed amount of time, then shut off automatically, unless the Cook and Hold feature was set. See the *Cook and hold option* section.

After cooking is complete, the oven will signal and “MORE TIME” will display for five minutes. Check food for doneness. If more cooking time is needed, touch ***MORE TIME*** and enter additional cooking time. If not selected, the screen will automatically clear in five minutes.

Favorite recipes.

Your control will allow you to create (save), edit, use or delete a favorite recipe.



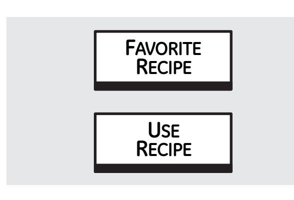
Create a Recipe

1. Touch ***FAVORITE RECIPE***.
2. Touch ***CREATE RECIPE***.
3. Touch the letters to create a name for the recipe. Touch ***NUM*** to add a number. Touch ***SPACE*** to add a space between letters or numbers. Touch ***BACK*** to erase a number or letter as needed. Touch ***DONE*** to save the name.
4. Touch ***BAKE***, ***BROIL***, ***CONVECTION BAKE*** or ***CONVECTION ROAST*** to select the cooking mode.
5. Touch the numbers to set the temperature.
6. Touch ***ENTER***.
7. Touch the numbers to set the desired length of cooking time.
8. Touch ***ENTER***.
9. Touch ***ADD PRE-HEAT OPTION*** to set preheating or ***CONTINUE*** to review the set recipe.
10. Touch ***SAVE AND CREATE NEW*** to save the recipe in memory but not use it at this time. Touch ***SAVE AND COOK NOW*** to save the recipe in memory and also proceed to cook now. Touch ***CANCEL*** to delete the recipe.



Edit a Saved Recipe

1. Touch ***FAVORITE RECIPE***.
2. Touch ***EDIT RECIPE***.
3. Touch or to highlight the recipe you want to edit.
4. Touch ***ENTER***.
5. Touch or to select the setting you want to edit.
6. Touch ***EDIT*** and change the setting.
7. Touch ***DONE***.
8. Touch ***SAVE*** or ***SAVE AND COOK NOW***.



Use a Saved Recipe

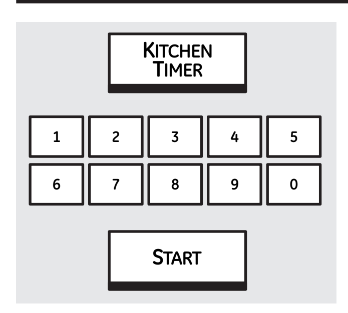
1. Touch ***FAVORITE RECIPE***.
2. Touch ***USE RECIPE***.
3. Touch or to select the recipe you want to use.
4. Touch ***ENTER***.
5. Touch ***START***.
6. For double oven models only, touch ***UPPER OVEN*** or ***LOWER OVEN*** to select the desired oven.



Delete a Saved Recipe

1. Touch ***FAVORITE RECIPE***.
2. Touch ***DELETE RECIPE***.
3. Touch or to select the recipe you want to delete.
4. Touch ***ENTER***.
5. Touch ***DELETE***.
6. Touch ***YES***.

Kitchen timer and control lockout.



The KITCHEN TIMER can be set from 1 minute to 24 hours.

This timer does not control oven operations.

To Set the Kitchen Timer

1. Touch ***KITCHEN TIMER***.
2. ***For double wall oven models only,*** touch ***UPPER OVEN*** or ***LOWER OVEN*** to select the timer for the desired oven.
3. Touch the numbers until the amount of time you want shows in the display. For example, to set 2 hours and 45 minutes, touch ***2, 4*** and ***5*** in that order.
4. Touch ***START***.

If the set time or the remaining time is greater than or equal to one hour, the screen will show hours and minutes [HH: MM]. The letters "H" and "M" will appear to indicate that the time is in hours and minutes. (If one or more hours was set, the screen will not start to show the time counting down until one minute has passed.)

If the set time or the remaining time is less than one hour, the screen will show minutes and seconds [MM : SS]. The letters "M" and "S" will appear to indicate that the time is in minutes and seconds.

5. When the timer reaches ***:00***, the control will beep 3 times followed by one beep every 6 seconds until ***KITCHEN TIMER*** is touched.

The tone can be canceled by following the steps in the *Options–Settings* section under *Sound/Volume*.

To cancel the KITCHEN TIMER(s), touch ***PUSH TO CANCEL TIMER***.

To reset the KITCHEN TIMER(s), touch ***PUSH TO CANCEL TIMER*** and set a new time.



Control Lockout

Your control will allow you to lock out the touch pads so they cannot be activated when touched.

NOTE: *On double oven models, this activates the feature for both ovens.*

To lock/unlock the controls:

1. Touch the ***CLEAR/OFF*** pad for 3 seconds, until the screen shows ***CONTROL LOCKED OUT***.
2. To unlock the control, touch the ***CLEAR/OFF*** pad for 3 seconds, until the home screen appears.

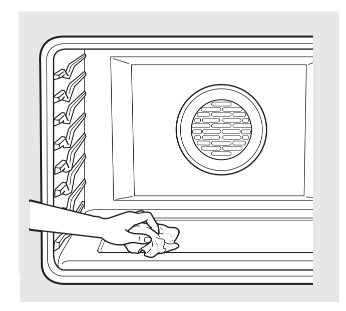
When this feature is on and the touch pads are touched, the control will beep and the display will show ***CONTROL LOCKED OUT***.

NOTES:

- *The control lockout mode affects all controls except for the* ***CLEAR/OFF*** *pad. No other touch pad will work when this feature is activated.*
- *The adjustment will be retained in memory after a power failure.*

Using the self-cleaning oven.

The oven door must be closed and all controls must be set correctly for the cycle to work properly.



Wipe up heavy soil on the oven bottom. (appearance may vary)

Before a Clean Cycle

We recommend venting your kitchen with an open window or using a ventilation fan or hood during the first self-clean cycle.

Remove any broiler pan, broiler grid, probe, all cookware and any aluminum foil from the oven.

The oven racks may remain in the oven during the self-cleaning cycle without being damaged.

Do not use abrasives or oven cleaners. Clean the top, sides and outside of the oven door with soap and water.

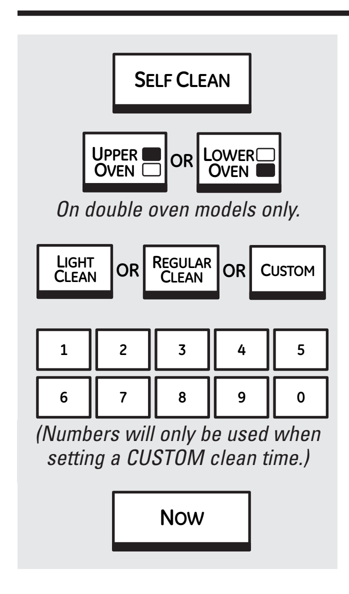
Make sure the oven light bulb cover is in place and the oven light is off.

IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the self-cleaning cycle of any oven. Move birds to another well-ventilated room.

NOTE: *Self-Clean will not work if the temperature probe is plugged in or if the Sabbath feature is set.*

- On double oven models, you can set a clean cycle in both ovens at the same time. The last oven set will automatically delay its start until the end of the first oven's clean cycle.
- On double oven models, you can use timed baking in one oven and self-clean in the other at the same time.

⚠ CAUTION: *Never place cooking utensils or any other items on the oven floor. There is a heating element beneath the oven floor. Placing items on the oven floor may cause the oven to overheat, resulting in damage to the oven and risk of damage or fire to cabinets.*



How to Set the Oven for Cleaning

1. Touch ***SELF CLEAN***.

2. ***For double oven models only,*** touch ***UPPER OVEN*** or ***LOWER OVEN*** to select the desired oven.

3. Three self clean time options are available:
   - ***LIGHT CLEAN*** – Touch for an automatic 3-hour clean time. Recommended for use when cleaning small, contained spills.
   - ***REGULAR CLEAN*** – Touch for an automatic 5-hour clean time. Recommended for a dirtier oven.
   - ***CUSTOM*** – Touch and, using the numbers, set a clean time between 3 hours and 7 hours and 30 minutes, depending on how dirty your oven is.

4. Touch ***NOW***.



The door locks automatically. The screen will show the clean time remaining. It will not be possible to open the oven door until the temperature drops below the lock temperature and ***OVEN LOCKED*** goes off.

When ***OVEN LOCKED*** goes off, you will be able to open the door.

- The words ***LOCK DOOR*** will appear and the oven control will signal if you set the clean cycle and forget to close the oven door.
- To stop a clean cycle, touch the ***CANCEL*** or ***CLEAR/OFF*** pad. When ***OVEN LOCKED*** goes off, indicating the oven has cooled below the locking temperature, you will be able to open the door.

On double oven models, you can set a clean in both ovens at the same time. The second oven set will automatically delay the start of cleaning until the end of the first oven's clean cycle.

To set the second oven, there are two options available:

- Immediately after setting the first oven:

  Select ***PRESS TO MAKE LOWER OVEN SELECTIONS*** or ***PRESS TO MAKE UPPER OVEN SELECTIONS*** as needed and follow steps 3 and 4.

- From the home screen:

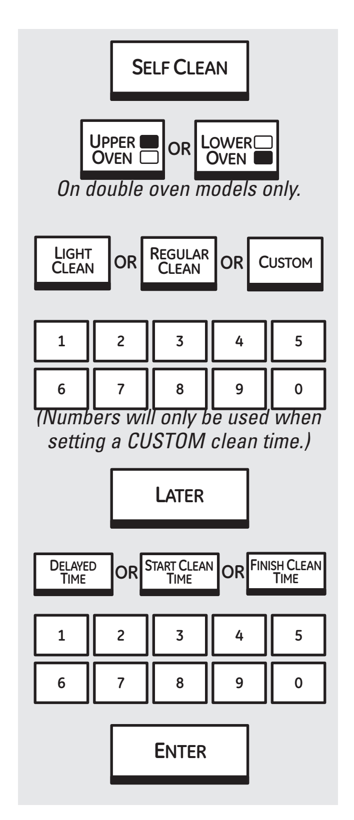
1. Touch ***SELF CLEAN***.

2. Touch ***LIGHT CLEAN, REGULAR CLEAN*** or ***CUSTOM***. See above for reference.

3. Touch ***START AFTER 1ST SELF CLEAN*** for the second oven to automatically start cleaning after the first oven has finished.

Using the self-cleaning oven.

The oven door must be closed and all controls must be set correctly for the cycle to work properly.



How to Delay the Start of Cleaning

1. Touch ***SELF CLEAN***.
2. ***For double oven models only,*** touch ***UPPER OVEN*** or ***LOWER OVEN*** to select the desired oven.
3. Three self clean time options are available:
   - ***LIGHT CLEAN*** – Touch for an automatic 3-hour clean time. Recommended for use when cleaning small, contained spills.
   - ***REGULAR CLEAN*** – Touch for an automatic 5-hour clean time. Recommended for a dirtier oven.
   - ***CUSTOM*** – Touch and, using the numbers, set a clean time between 3 hours and 7 hours and 30 minutes, depending on how dirty your oven is.
4. Touch ***LATER***.
5. Three delay start time setting options are available:
   - ***DELAYED TIME*** – Touch and then use the numbers to set the amount of time before you want cleaning to start. Touch ***ENTER***.
   - ***START CLEAN TIME*** – Touch and then use the numbers to set the time of day you want cleaning to begin. Touch ***ENTER***.
   - ***FINISH CLEAN TIME*** – Touch and then use the numbers to set the time of day that you want cleaning to finish. Touch ***ENTER***.

The door locks automatically. The screen will show the start time. It will not be possible to open the oven door until the temperature drops below the lock temperature and ***OVEN LOCKED*** goes off.

When ***OVEN LOCKED*** goes off, you will be able to open the door.

On double oven models, you can set a clean in both ovens at the same time. The second oven set will automatically delay the start of cleaning until the end of the first oven's clean cycle or until the delay time that you set.

To set the second oven, there are two options available:

- Immediately after setting the first oven:
  Select ***PRESS TO MAKE LOWER OVEN SELECTIONS*** or ***PRESS TO MAKE UPPER OVEN SELECTIONS*** as needed and follow steps 3–6 above for the second oven.
- From the home screen:

1. Touch ***SELF CLEAN***.
2. Touch ***LIGHT CLEAN, REGULAR CLEAN*** or ***CUSTOM***. See above for reference.
3. Touch ***START AFTER 1ST SELF CLEAN*** for the second oven to automatically start cleaning after the first oven has finished cleaning or ***DELAYED TIME*** and follow step 6 above to set the time you want the second oven to start.

*To recall the remaining time or the start time set, touch **SELF CLEAN**.*

- To stop a clean cycle, touch ***CANCEL*** or the ***CLEAR/OFF*** pad. When ***OVEN LOCKED*** goes off, indicating the oven has cooled below the locking temperature, you will be able to open the door.

After a Clean Cycle

You may notice some white ash in the oven. Wipe it up with a damp cloth after the oven cools.

If white spots remain, remove them with a soap-filled steel-wool pad and rinse thoroughly with a vinegar and water mixture. These deposits are usually a salt residue that cannot be removed by the clean cycle.

If the oven is not clean after one clean cycle, repeat the cycle.

- You cannot set the oven for cooking until the oven is cool enough for the door to unlock.
- While the oven is self-cleaning, you can touch ***CLOCK*** to display the time of day. To return to the clean countdown, touch ***SELF CLEAN***.

Standard Racks

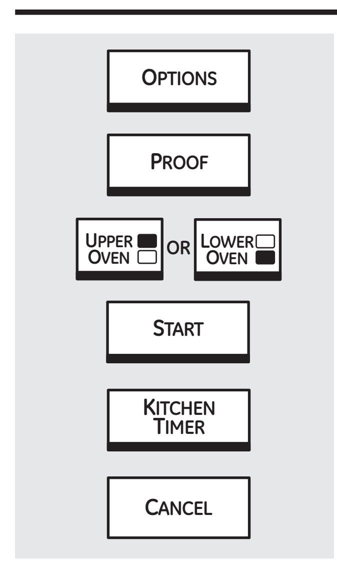
If they become hard to slide, wipe their side edges and the oven rack supports with cooking oil.

Extension Rack

If it becomes difficult to slide or if the release levers become difficult to use, see *Extension Rack* in the *Care and cleaning* section. Do not spray extension rack with cooking spray or other lubricant sprays.

If it becomes hard to remove or replace, wipe the oven rack supports with cooking oil. ***Do not wipe cooking oil on the slides.***

NOTE: *After the first self-clean cycle, the gray stainless steel surfaces will change color. This is normal.*



Proofing

The proofing feature maintains a warm environment useful for rising yeast-leavened products.

1. Place in the oven on rack B or C and, for best results, cover the dough with a cloth.
2. Touch ***OPTIONS***.
3. Touch ***PROOF***.

The oven interior light turns on and then will cycle during proofing.

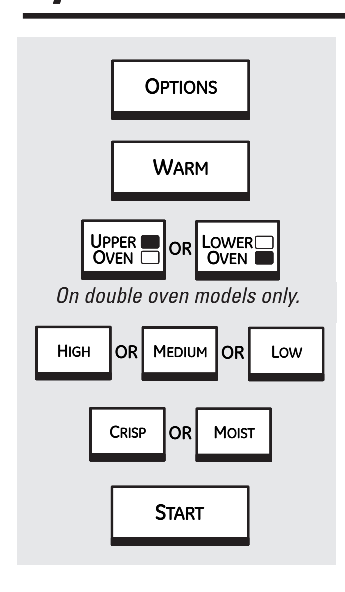
The proofing feature automatically provides the optimum temperature for the proofing process, and therefore does not have a temperature adjustment.

4. ***For double oven models only,*** touch ***UPPER OVEN*** or ***LOWER OVEN*** to select the desired oven.
5. Touch ***START***.
6. Set the ***KITCHEN TIMER*** for the minimum proof time.
7. When proofing is finished, touch ***CANCEL***.

- *Proofing will not operate when oven is above 125°F. "OVEN IS TOO HOT" will show in the display.*
- *It is not necessary to preheat the oven for proofing.*
- *To avoid lowering the oven temperature and lengthening proofing time, do not open the oven door unnecessarily.*
- *Check bread products early to avoid over-proofing.*

NOTE: *Do not use the proofing mode to reheat cold food or to keep hot, cooked food warm. The proofing oven temperature is not hot enough to hold foods at safe temperatures. Use the* ***WARM*** *feature to keep hot food warm.*

Option–Warm.



On double oven models only.

Warming

Warm can be activated to keep hot, cooked foods warm. This feature is not designed to reheat cold food.

1. Touch ***OPTIONS***.
2. Touch ***WARM***.
3. ***For double oven models only,*** touch ***UPPER OVEN*** or ***LOWER OVEN*** to select the desired oven.
4. Touch to select ***HIGH***, ***MEDIUM*** or ***LOW*** automatic set temperature.
5. Touch to select ***CRISP*** or ***MOIST***, depending on whether you want the foods you are warming to be crispy or moist.
6. Touch ***START***.

   Allow time for the oven to be preheated:

   LOW 8 minutes
   MED 15 minutes
   HIGH 20 minutes

NOTE: *The convection fan will turn on during CRISP.*

For double oven models only, to set the second oven, select ***PRESS TO MAKE LOWER OVEN SELECTIONS*** or ***PRESS TO MAKE UPPER OVEN SELECTIONS*** as needed and follow the above steps.

The set temperature may be changed by touching ***CHANGE TIME-TEMP*** for the appropriate oven.

The settings may be cancelled by touching ***CANCEL*** for the appropriate oven.

The timer can be set by touching ***SET KITCHEN TIMER***. See the *Kitchen timer* section.

To Crisp Stale Items

- Place food in low-sided dishes or pans.
- For best results, place the food items in a single layer. Do not stack.
- Leave them uncovered.
- Preheat on ***LOW*** setting.
- Check crispness after 45 minutes. Add time as needed.

⚠ CAUTION: *Do not keep food in the warming mode for more than 2 hours.*

IMPORTANT NOTES:

- *Food should be kept hot in its cooking container or transferred to a heat-safe serving dish.*
- *Food in heat-safe glass and glass ceramic pans may need a higher thermostat setting as compared to food in metal pans.*
- *For moist foods, cover them with an oven-safe lid or aluminum foil.*
- *Fried or crisp foods do not need to be covered, but can become too dry if warmed for too long.*
- *Repeated opening of the door allows the hot air to escape and the food to cool.*
- *Allow extra time for the temperature inside the oven to stabilize after adding items.*
- *With large loads it may be necessary to use a higher thermostat setting and cover some of the cooked food items.*
- *Remove serving spoons, etc., before placing containers in the oven.*
- *Do not use plastic containers, lids or plastic wrap.*

⚠ CAUTION: *Plastic containers, lids or plastic wrap will melt if placed in the oven. Melted plastic may not be removable and is not covered under your warranty.*

To Warm Serving Bowl and Plates

To warm serving bowls and plates, set the control on LOW.

- Use only heat-safe dishes.
- Place the empty dishes on the rack. If you want hotter dishes or want to heat fine china, please check with the manufacturer of the dishes for their maximum heat tolerance.
- The empty serving dish will heat while the oven is preheating.
- When holding hot, cooked foods and warming empty serving dishes at the same time, place the serving dishes on a higher rack position and the food on a lower rack position.

⚠ CAUTION: *Dishes may be hot. Use pot holders or mitts when removing hot dishes.*

Temperature Selection Chart for Crisp Foods

To keep several different foods hot, set the temperature to the food needing the highest setting. Place the items needing the highest setting on a lower rack and items needing less heat on an upper rack.

Food Type	Control Setting
Bacon	HIGH
Bread, hard rolls	MED
Fried foods	HIGH
Pies (two crusts)	MED
Pizza	MED
Potatoes, baked	HIGH
Tortilla Chips	LOW

Tips:

- Leave food uncovered.
- Do not use plastic containers or plastic wrap.
- Preheat prior to use.

Temperature Selection Chart for Moist Foods

To keep several different foods hot, set the temperature to the food needing the highest setting. Place the items needing the highest setting on a lower rack and items needing less heat on an upper rack.

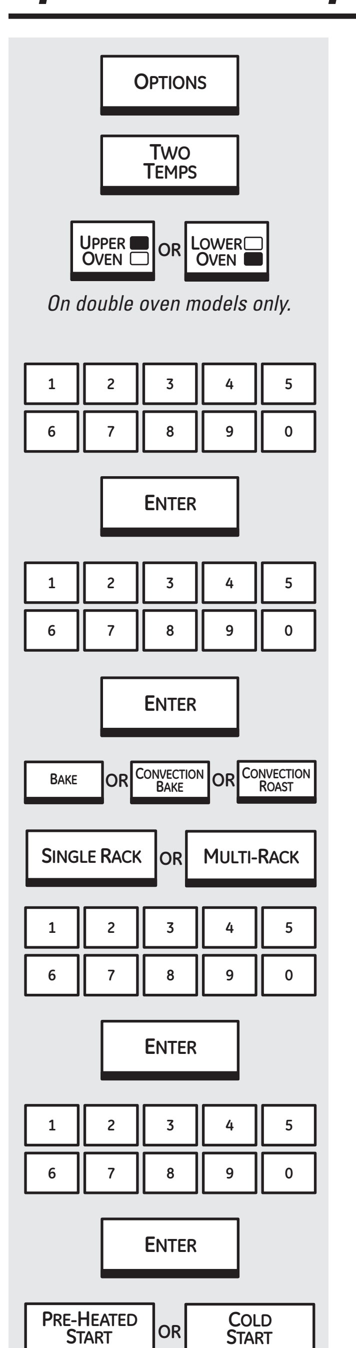
Food Type	Control Setting
Beef, medium and well done*	MED
Bread, soft rolls	MED
Casseroles	MED
Chili	HIGH
Cooked cereal	MED
Eggs	MED
Fish, seafood	MED
Fruit	MED
Gravy, cream sauces	MED
Ham	MED
Lamb	MED
Pancakes, waffles	LOW
Pies (one crust)	MED
Pork	MED
Potatoes, mashed	MED
Poultry	HIGH
Vegetables	MED

** USDA/FSIS recommends an internal temperature of 145°F. as the minimum doneness for beef. Use a portable meat thermometer to check internal temperatures.*

Tips:

- Cover food with lid or aluminum foil.
- Do not put water in the oven.
- Do not use plastic containers or plastic wrap.
- Preheat prior to use.

Option–Two temps.



On double oven models only.

Two Temps

Use to set a first temperature with a cooking time and also a second temperature with a second cooking time.

1. Touch ***OPTIONS***.
2. Touch ***TWO TEMPS***.
3. ***For double oven models only***, touch ***UPPER OVEN*** or ***LOWER OVEN*** to select the desired oven.
4. Touch the numbers to set the desired first temperature.
5. Touch ***ENTER***.
6. Touch the numbers to set the desired length of the first cooking time.
7. Touch ***ENTER***.
8. Touch ***BAKE***, ***CONVECTION BAKE*** or ***CONVECTION ROAST*** as desired.
9. If ***CONVECTION BAKE*** was selected, touch ***SINGLE RACK*** for one rack or ***MULTI-RACK*** for two or three rack cooking.
10. Touch the numbers to set the desired second temperature.
11. Touch ***ENTER***.
12. Touch the numbers to set the desired length of the second cooking time.
13. Touch ***ENTER***.
14. Touch ***PRE-HEATED START*** or ***COLD START***.

Options–Cook & hold and dehydrate.

COOK & HOLD

Cook and Hold

Your control has a cook and hold feature that keeps cooked foods warm for up to 3 hours after Timed Baking or Timed Roasting is finished.

NOTE: *This feature can only be programmed to work with Timed Baking or Timed Roasting. (See the Using the timed baking or timed roasting features section.) After Timed Baking or Timed Roasting has automatically stopped and the MORE TIME option ends, the programmed cook and hold will automatically start.*

There are two ways to activate this feature for use after Timed Baking or Timed Roasting:

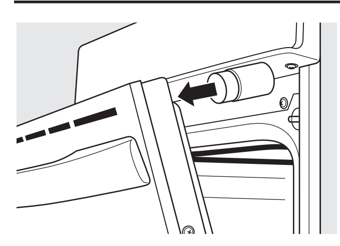
- ***After setting a Timed Bake or Timed Roast:***

1. Touch ***ADD BAKE OPTION***, ***ADD CONV BAKE OPTION*** or ***ADD ROAST OPTION*** depending on the cooking mode you are setting.
2. Touch ***COOK & HOLD***.
3. Touch ***OK***.
4. Touch ***PRE-HEATED START*** or ***COLD START***.

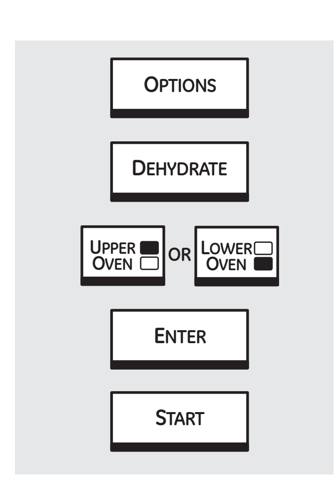
- ***Set using OPTIONS:***

1. Touch ***OPTIONS***.
2. Touch ***COOK & HOLD***.
3. For double oven models only, touch ***UPPER OVEN*** or ***LOWER OVEN*** to select the desired oven.
4. Touch ***OK***.
5. Touch ***BAKE, CONVECTION BAKE, CONVECTION ROAST*** or ***TWO TEMPS***.
6. Touch the numbers to enter the temperature(s) and the time(s).
7. Touch ***ENTER***.
8. Touch ***PRE-HEATED START*** or ***COLD START***.

Dehydrate



Place the magnetic end onto the upper inside surface of the oven door. Close the door against the doorstop.



Dehydration (Drying) is a method of preserving fruits, vegetables, herbs and meats by removing moisture so bacteria, yeast and mold cannot grow and spoil the food. The oven uses an automatic set temperature and the convection fan to remove moisture from the foods to dry and preserve them. Note that over 12 hours may be required to dry some foods.

Accurate and complete information on basic food drying is available from your local cooperative extension service office. To locate this office in your area, look in your telephone directory for the county government listings under your county name.

During dehydration, your oven door must remain partially open to allow for air circulation and moisture removal.

Use the dehydration doorstop, which is included with your oven, to hold the door open for dehydration.

1. Open the oven door.
2. Place the magnetic end of the doorstop onto the upper inside surface of the oven door.
3. Close the oven door, allowing the door to rest against the doorstop.
4. Touch ***OPTIONS***.
5. Touch ***DEHYDRATE***.
6. ***For double oven models only,*** touch ***UPPER OVEN*** or ***LOWER OVEN*** to select the desired oven.
7. Enter the temperature (max. 200°F).
8. Touch ***ENTER***.
9. Touch ***START***.

NOTES:

- *Store the doorstop in a safe place when not in use.*
- *Use only the doorstop provided with your oven and only use the doorstop while dehydrating.*
- *Do not store the doorstop in the oven.*
- *Remember that the proper preparation, treatment and storage of food are essential for the quality and safety of dried food.*

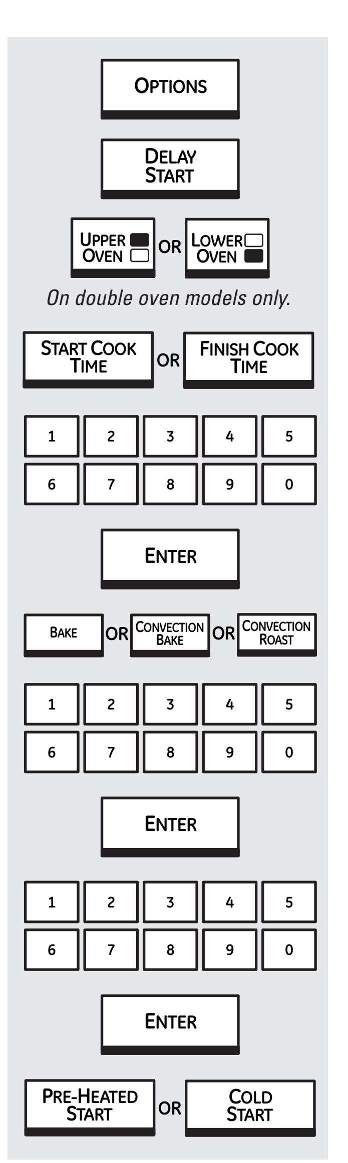
Dehydrating Helpful Tips:

- *Multiple racks of food can be dried at one time.*
- *Drying time will vary depending on several factors:*
  - *number of racks of food*
  - *amount of food on each rack*
  - *size, shape and thickness of food*
  - *type of drying trays used*
- *Use food preservation resources, such as your local cooperative extension service, as a guide for selecting food-safe drying trays.*

To order a replacement doorstop, call our National Parts Center at 800.626.2002 and reference WB08T10024.

Option–Delay start.

NOTE: *Foods that spoil easily—such as milk, eggs, fish, stuffings, poultry and pork—should not be allowed to sit for more than 1 hour before or after cooking. Room temperature promotes the growth of harmful bacteria.*



Delayed Start and Automatic Stop

You can set the oven control to delay-start the oven in Bake, Convection Bake or Convection Roast for a specific length of time and then turn off automatically. Also see the Timed baking and timed roasting and the Timed convection baking and timed roasting sections.

Make sure the clock shows the correct time of day.

1. Touch ***OPTIONS***.
2. Touch ***DELAY START***.
3. ***For double oven models only,*** touch ***UPPER OVEN*** or ***LOWER OVEN*** to select the desired oven.
4. Two delay start time setting options are available:
   - ***START COOK TIME*** – Touch and then use the numbers to set the amount of time before you want cooking to start. Touch ***ENTER***. For example, if you want cooking to begin in 2 hours, enter ***2***, ***0*** and ***0***.
   - ***FINISH COOK TIME*** – Touch and then use the numbers to set the amount of time beyond the time of day that you want cooking to end. Touch ***ENTER***. For example if it is 12:00, your cooking time is 2 hours and you want to serve dinner at 5:00, then enter ***3***, ***0*** and ***0***.
5. Touch ***BAKE***, ***CONVECTION BAKE*** or ***CONVECTION ROAST*** as desired.
6. Touch the numbers to set the desired temperature.
7. Touch ***ENTER***.
8. Touch the numbers to set the desired length of cooking time.
9. Touch ***ENTER***.
10. Two start options are available when the delayed start time is reached:
    - ***PRE-HEATED START*** – Touch to select preheat.

      When the delayed start time is reached, the oven will turn on and preheat will begin.

      The convection fan will turn on during preheating. The control will signal when the oven is preheated—this will take approximately 10 minutes. The screen will show the set temperature.
    - ***COLD START*** – Touch to select for the oven to start immediately (without preheating) when the delayed start time is reached. The convection fan will also turn on.

For double oven models only, to set the second oven, select ***PRESS TO MAKE LOWER OVEN SELECTIONS*** or ***PRESS TO MAKE UPPER OVEN SELECTIONS*** as needed and follow the above steps.

The set temperature may be changed by touching ***CHANGE TIME-TEMP*** for the appropriate oven.

The settings may be cancelled by touching ***CANCEL*** for the appropriate oven.

The timer can be set by touching ***SET KITCHEN TIMER***. See the *Kitchen Timer* section.

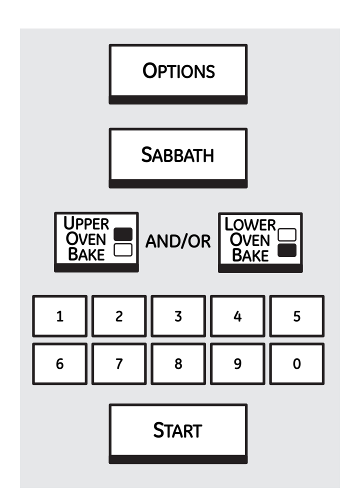
When the delayed start time is reached, the oven will start and continue to cook for the programmed amount of time, then shut off automatically, unless the Cook and Hold feature was set. See the *Cook and hold option* section.

After cooking is complete the oven will signal and "MORE TIME" will display for five minutes. Check food for doneness. If more cooking time is needed, touch ***MORE TIME*** and enter additional cooking time. If not selected, the screen will automatically clear in five minutes.

Option–Sabbath.

(Designed for use on the Jewish Sabbath and Holidays.) (on some models)

The Sabbath feature can be used for baking/roasting only. It cannot be used for convection, broiling, self-cleaning or Delay Start cooking.



How to Set for Regular Baking/Roasting

1. Touch **OPTIONS**.
2. Touch **SABBATH**.

   After entering the SABBATH screen, the touch screen pads will not sound. They will change color to indicate they are set.
3. ***For double oven models only,*** touch **UPPER OVEN BAKE** and/or **LOWER OVEN BAKE** to select the desired oven(s).
4. Touch the numbers to set the desired temperature between 170°F and 550°F. No signal or temperature will be given.
5. Touch **START**.
6. After a random delay period of approximately 30 seconds to 1 minute, the oven will begin baking/roasting. The touch screen will not change and the oven light will be disabled.

To adjust the oven temperature, repeat steps 3, 4, 5 and 6.

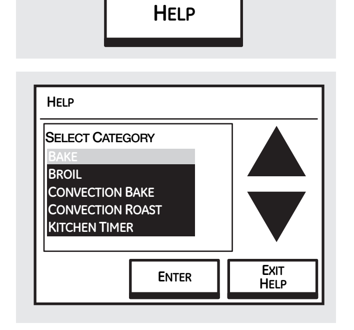
To cancel the Sabbath option, touch and hold **CANCEL HOLD 3 SEC** for three seconds.

NOTES: CANCEL HOLD 3 SEC*, *CLEAR/OFF and **CANCEL** are the only pads which are immediately active during Sabbath baking. These pads will cancel the current bake operation immediately after being pressed and should only be pressed after Sabbath ends. All other keys have a delayed effect.

If a power outage occurred while the oven was in Sabbath, the oven will automatically turn off and stay off even when the power returns. Sabbath mode will resume, but any bake operation will be canceled.

NOTE: If a bake mode or a timed-bake mode is active prior to entering the Sabbath mode, those baking modes will still be active after entering the Sabbath mode. All other cooking modes will be canceled after Sabbath mode begins.

Help feature.

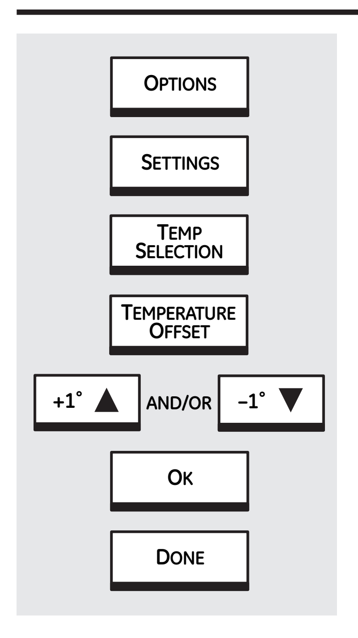


Help

Touch this pad to find out more about your oven's features.

1. Touch the **HELP** pad.
2. Touch the (up) or (down) arrow to select the desired feature.
3. Touch **ENTER**.
4. Touch the (down) arrow, if present, to see all of the HELP text.
5. Touch **EXIT HELP** to exit the HELP screen.

Options–Settings.



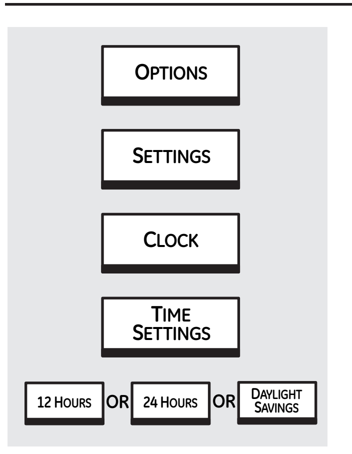
Adjust the Oven Thermostat—Do It Yourself!

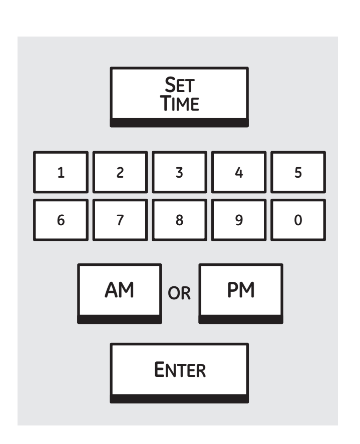
You may find that your new oven cooks differently than the one it replaced. Use your new oven for a few weeks to become more familiar with it. If you still think your new oven is too hot or too cold, you can adjust the thermostat yourself.

Do not use thermometers, such as those found in grocery stores, to check the temperature setting of your oven. These thermometers may vary 20–40 degrees.

***NOTE:** This adjustment will only affect baking and roasting temperatures; it does not affect broiling or self-cleaning temperatures. The adjustment will be retained in memory after a power failure.*

1. Touch ***OPTIONS***.
2. Touch ***SETTINGS***.
3. Touch ***TEMP SELECTIONS***.
4. Touch ***TEMPERATURE OFFSET***.
5. The oven temperature can be adjusted up to (+) 35°F hotter or (-) 35°F cooler. Touch + 1° or - 1° to increase or decrease the offset temperature in 1° increments.
6. When you have made the adjustment, touch ***OK*** and ***DONE***. Use your oven as you would normally.





Make sure the clock is set to the correct time of day.

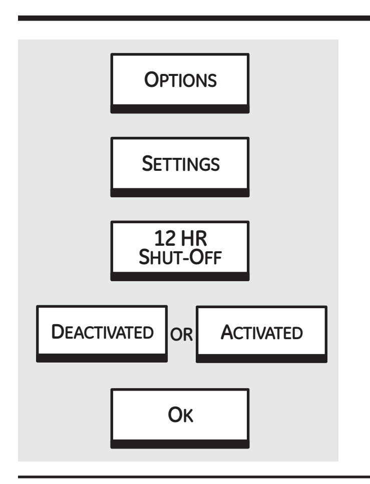
To Set the Clock

The clock must be set to the correct time of day for the automatic oven timing functions to work properly. The time of day cannot be changed during a timed baking or self-cleaning cycle.

1. Touch ***OPTIONS***.
2. Touch ***SETTINGS***.
3. Touch ***CLOCK***.
4. Touch ***TIME SETTINGS***.
5. ***Three options are available:***

- To set a 12 hour day time: Touch ***12 HOURS*** , touch ***SET TIME***, enter the time in hours and minutes from 1:00 to 12:59, touch ***AM*** or ***PM***, touch ***START*** and touch ***OK***.
- To set a 24 hour (military) time: Touch ***24 HOURS***, touch ***SET TIME***, enter the time in hours and minutes from 00:01 to 23:59, touch ***START*** and touch ***OK***.
- To set for daylight savings time: Touch ***DAYLIGHT SAVINGS***, touch ***BACK 1 HOUR*** to fall back one hour or touch ***FORWARD 1 HOUR*** to spring forward one hour.

6. Touch ***SET TIME***.
7. Touch the numbers to enter the current time in hours and minutes.
8. Touch ***AM*** or ***PM***.
9. Touch ***ENTER***.



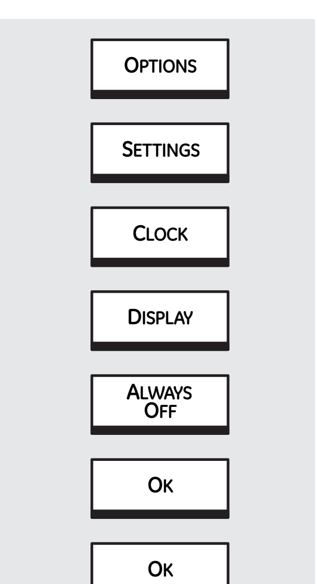
12-Hour Shut-Off

With this option, should you forget and leave the oven on, the control will automatically turn off the oven after 12 hours during baking functions or after 3 hours during a broil function.

Follow the steps below:

1. Touch ***OPTIONS.***
2. Touch ***SETTINGS***.
3. Touch ***12 HR SHUT-OFF***.
4. Touch ***DEACTIVATED*** or ***ACTIVATED***.
5. Touch ***OK***.

NOTE: *On double oven models, this activates this special feature for both ovens.*

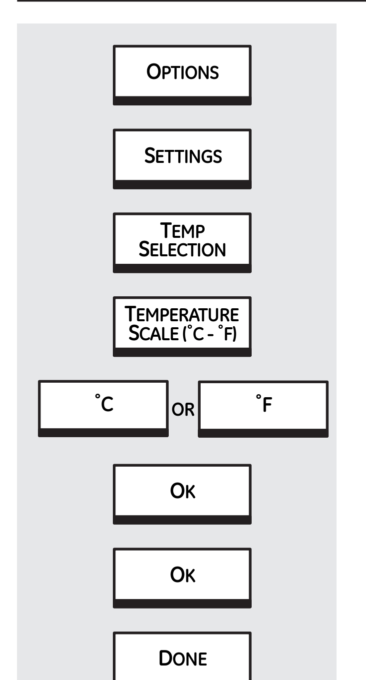


Clock Blackout

If you would prefer to black out the clock display, follow the steps below.

1. Touch ***OPTIONS.***
2. Touch ***SETTINGS***.
3. Touch ***CLOCK***.
4. Touch ***DISPLAY***.
5. Touch ***ALWAYS OFF***.
6. Touch ***OK***.
7. Touch ***OK*** again.

NOTE: *If the clock is in the black-out mode, you will not be able to use the Delay Start function.*



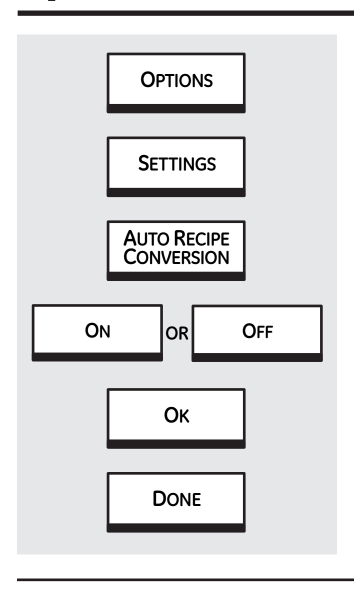
Fahrenheit or Celsius Temperature Selection

Your oven control is set to use the Fahrenheit temperature selections, but you may change this to use the Celsius selections.

1. Touch ***OPTIONS.***
2. Touch ***SETTINGS***.
3. Touch ***TEMP SELECTIONS***.
4. Touch ***TEMPERATURE SCALE (°C–°F)***.
5. Touch ***°F*** for Fahrenheit or touch ***°C*** for Celsius.
6. Touch ***OK***.
7. Touch ***OK*** again.
8. Touch ***DONE***.

NOTE: *On double oven models, the new setting will apply for both ovens.*

Options–Settings.



Auto Recipe™ Conversion *(on some models)*

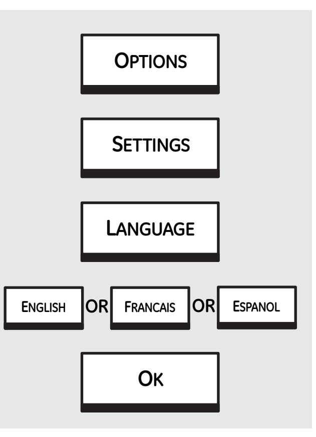
When using convection bake, the Auto Recipe™ Conversion option will automatically convert entered regular baking temperatures to convection baking temperatures.

*Once the feature is activated, the screen will show the actual converted (reduced) temperature. For example, if you enter a regular recipe temperature of 350°F and touch **START**, the screen will show **CON** and the converted temperature of 325°F.*

***NOTE:** This option does not convert convection bake cooking times, only regular baking temperatures.*

To activate/deactivate the feature:

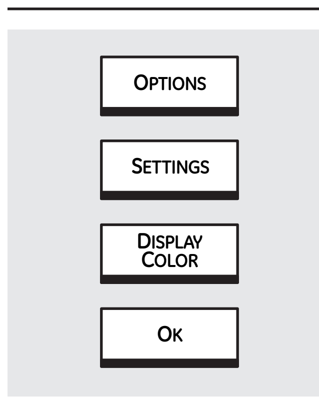
1. Touch ***OPTIONS.***
2. Touch ***SETTINGS***.
3. Touch ***AUTO RECIPE CONVERSION***.
4. Touch ***ON*** to turn the auto conversion option on or ***OFF*** to turn the option off.
5. Touch ***OK***.
6. Touch ***DONE***.



Language

This option allows you to choose English, Spanish or French for the touch screen.

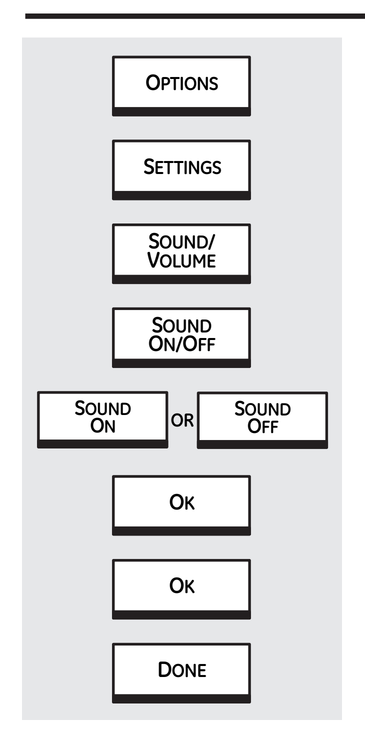
1. Touch ***OPTIONS.***
2. Touch ***SETTINGS***.
3. Touch ***LANGUAGE***.
4. Touch ***ENGLISH, FRANÇAIS*** or ***ESPAÑOL***.
5. Touch ***OK***.



Display Color

This option allows you to change the colors of the touch screen.

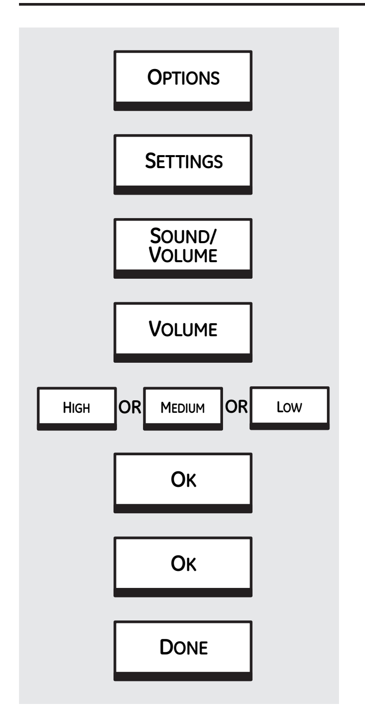
1. Touch ***OPTIONS.***
2. Touch ***SETTINGS***.
3. Touch ***DISPLAY COLOR***.
4. Touch the desired colors.
5. Touch ***OK***.



Sound On/Off

This option allows you to turn on or off the beep sound when a pad is touched.

1. Touch ***OPTIONS.***
2. Touch ***SETTINGS***.
3. Touch ***SOUND/VOLUME***.
4. Touch ***SOUND ON/OFF***.
5. Touch ***SOUND ON*** for the pads to beep when touched or touch ***SOUND OFF*** to eliminate the beep when pads are touched.
6. Touch ***OK***.
7. Touch ***OK*** again.
8. Touch ***DONE***.

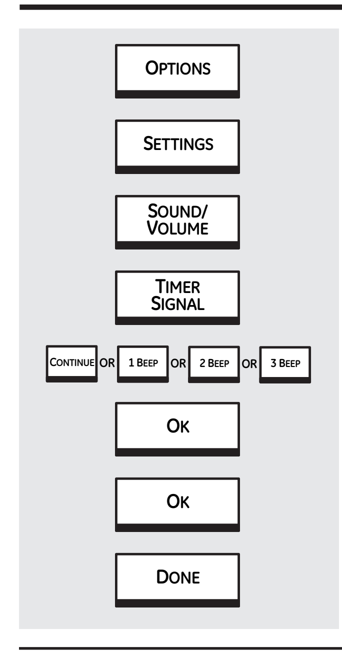


Sound Volume

This feature allows you to adjust the sound volumes to a more acceptable volume. There are three possible volume levels.

1. Touch ***OPTIONS.***
2. Touch ***SETTINGS.***
3. Touch ***SOUND/VOLUME***.
4. Touch ***VOLUME***.
5. Touch ***HIGH***, ***MEDIUM*** or ***LOW*** to select the pad sound level when touched.
6. Touch ***OK***.
7. Touch ***OK*** again.
8. Touch ***DONE***.

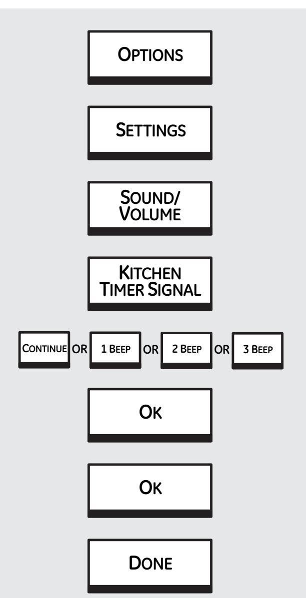
Options–Settings.



Timer Signal

This option allows you to set the type of signal used at the end of a timed cycle.

1. Touch ***OPTIONS.***
2. Touch ***SETTINGS***.
3. Touch ***SOUND/VOLUME***.
4. Touch ***TIMER SIGNAL***.
5. Touch ***CONTINUE***, ***1 BEEP***, ***2 BEEP*** or ***3 BEEP***.
6. Touch ***OK***.
7. Touch ***OK*** again.
8. Touch ***DONE***.



Kitchen Timer Signal

This option allows you to set the type of signal used for the kitchen timer.

1. Touch ***OPTIONS.***
2. Touch ***SETTINGS***.
3. Touch ***SOUND/VOLUME***.
4. Touch ***KITCHEN TIMER SIGNAL***.
5. Touch ***CONTINUE***, ***1 BEEP***, ***2 BEEP*** or ***3 BEEP***.
6. Touch ***OK***.
7. Touch ***OK*** again.
8. Touch ***DONE***.

Options
Settings
Sound/Volume
Default
Ok
Done

Sound/Volume Default

This option allows you to automatically set all signals to the default settings.

1. Touch ***OPTIONS.***
2. Touch ***SETTINGS***.
3. Touch ***SOUND/VOLUME***.
4. Touch ***DEFAULT***.
5. Touch ***OK***.
6. Touch ***DONE***.

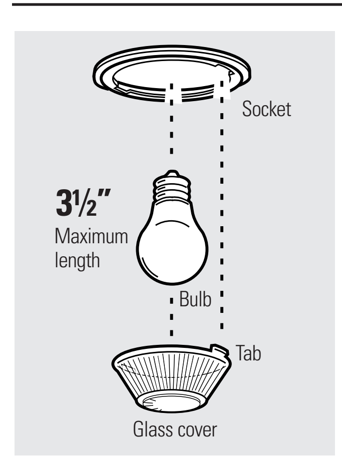
Be sure electrical power is off and all surfaces are cool before cleaning any part of the oven.

How to Remove Protective Shipping Film and Packaging Tape

Carefully grasp a corner of the protective shipping film with your fingers and slowly peel it from the appliance surface. Do not use any sharp items to remove the film. Remove all of the film before using the appliance for the first time.

To assure no damage is done to the finish of the product, the safest way to remove the adhesive from packaging tape on new appliances is an application of a household liquid dishwashing detergent. Apply with a soft cloth and allow to soak.

NOTE: *The adhesive must be removed from all parts. It cannot be removed if it is baked on.*



Oven Light Bulb

NOTE: *The glass cover (on some models) should be removed only when cold. Wearing latex gloves may offer a better grip.*

Before replacing the bulb, disconnect electrical power to the oven at the main fuse or circuit breaker panel. Let the bulb cool completely before removing it. For your safety, do not touch a hot bulb with a damp cloth. If you do, the bulb will break.

To remove:

Turn the glass cover counterclockwise 1/4 turn until the tabs of the glass cover clear the grooves of the socket. Remove the bulb.

To replace:

Put in a new 40-watt appliance bulb. Place the tabs of the glass cover into the grooves of the socket. Turn the glass cover clockwise 1/4 turn.

NOTE:

- *A 40-watt appliance bulb is smaller than a standard 40-watt household bulb.*
- *Install and tighten the cover clockwise.*
- *Reconnect electrical power to the oven.*
- *For improved lighting inside the oven, clean the glass cover frequently using a wet cloth. This should be done when the oven is completely cool.*

Control Panel

It's a good idea to wipe the control panel after each use. Clean with mild soap and water or vinegar and water, rinse with clean water and polish dry with a soft cloth. When cleaning, the control panel should be at room temperature and not in direct sunlight.

Use of other liquid cleaners is not recommended—the residue they leave behind may affect the control.

Do not use abrasive cleansers, strong liquid cleansers, plastic scouring pads or oven cleaners on the control panel—they will damage the finish. A 50/50 solution of vinegar and hot water works best.

Stainless Steel Surfaces *(on some models)*

Do not use a steel wool pad; it will scratch the surface.

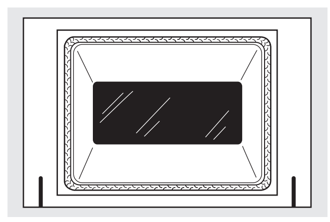
To clean the stainless steel surface, use warm sudsy water or a stainless steel cleaner or polish. Always wipe the surface in the direction of the grain. Follow the cleaner instructions for cleaning the stainless steel surface.

To inquire about purchasing stainless steel appliance cleaner or polish, or to find the location of a dealer nearest you, please call our toll-free number:

National Parts Center
1.800.626.2002

GEAppliances.com

Care and cleaning.



Do not rub or clean the door gasket—it has an extremely low resistance to abrasion.

If you notice the gasket becoming worn, frayed or damaged in any way or if it has become displaced on the door, you should have it replaced.

Cleaning the Oven Door

To clean the inside of the door:

- Because the area inside the gasket is cleaned during the self-clean cycle, you do not need to clean this area by hand.
- The area outside the gasket and the door liner can be cleaned with a soap-filled or plastic scouring pad, hot water and detergent. Rinse well with a vinegar and water solution.

To clean the outside of the door:

- Use soap and water to thoroughly clean the top, sides and front of the oven door. Rinse well. You may also use a glass cleaner to clean the glass on the outside of the door. Do not let water drip into the vent openings.
- If any stain on the door vent trim is persistent, use a soft abrasive cleaner and a sponge-scrubber for best results.
- Spillage of marinades, fruit juices, tomato sauces and basting materials containing acids may cause discoloration and should be wiped up immediately. When surface is cool, clean and rinse.
- Do not use oven cleaners, cleaning powders or harsh abrasives on the outside of the door.

Lift-Off Oven Door

The door is very heavy. Be careful when removing and lifting the door.

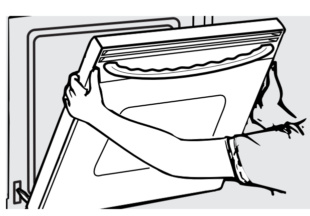
Do not lift the door by the handle.



Pull hinge locks down to unlock

To remove the door:

1. Fully open the door.
2. Pull the hinge locks down toward the door frame, to the unlocked position. A tool, such as a small flat-blade screwdriver, may be required.
3. Firmly grasp both sides of the door at the top.
4. Close door to the door removal position (see illustration).
5. Lift door up and out until the hinge arm is clear of the slot.



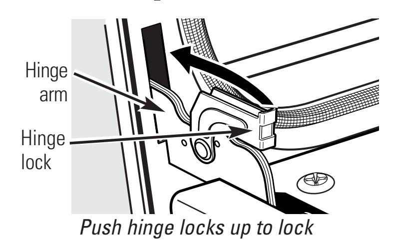
Removal position

To replace the door:

1. Firmly grasp both sides of the door at the top.
2. With the door at the same angle as the removal position, seat the indentation of the hinge arm into the bottom edge of the hinge slot. The notch in the hinge arm must be fully seated into the bottom of the slot.

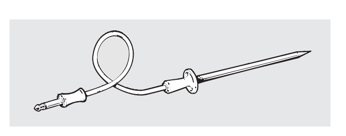


3. Fully open the door. If the door will not fully open, the indentation is not seated correctly in the bottom edge of the slot.
4. Push the hinge locks up against the front frame of the oven cavity, to the locked position.



Push hinge locks up to lock

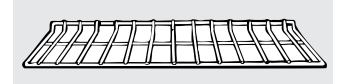
5. Close the oven door.



Probe

The temperature probe may be cleaned with soap and water or a soap-filled scouring pad. Cool the temperature probe before cleaning. Scour stubborn spots with a soap-filled scouring pad, rinse and dry.

- *Do not immerse the temperature probe in water.*
- *Do not store the temperature probe in the oven.*

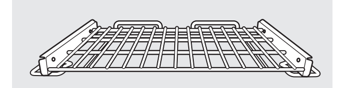


Standard Racks

The standard racks may be cleaned by hand with an abrasive cleaner or steel wool. After cleaning, rinse the racks with clean water and dry with a clean cloth.

They may also remain in the oven during the self-cleaning cycle without being damaged.

If they become hard to slide, wipe their side edges and the oven rack supports with cooking oil after cleaning them by hand or in the oven. This will help maintain the ease of sliding the racks in and out of the oven.



Extension Rack

Porcelain enamel surfaces of the extension rack may be cleaned by hand with an abrasive cleaner or steel wool. ***Do not use a steel wool pad to clean stainless steel surfaces of the extension rack; it will scratch the surface.*** See *Stainless Steel Surfaces* in this *Care and cleaning* section.

NOTE: *Do not clean in a dishwasher.*

The rack may also remain in the oven during the self-cleaning cycle without being damaged.

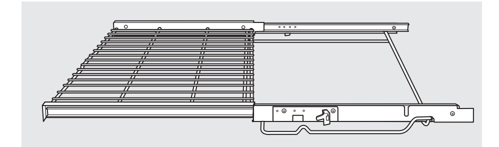
If the rack becomes hard to remove or replace, wipe the oven rack supports with cooking oil. ***Do not wipe cooking oil on the slides.***

If the rack becomes difficult to slide or if the release levers become difficult to use, the rack may need to be lubricated using the Graphite Lubrication shipped with your oven. To order additional Graphite Lubrication, call our National Parts Center at ***800.626.2002*** and reference ***WB02T10303***.

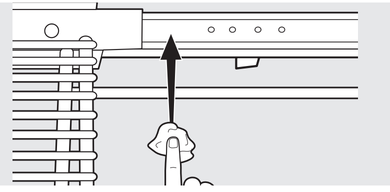
To lubricate the slides:

NOTE: *Do not spray extension rack with cooking spray or other lubricant sprays.*

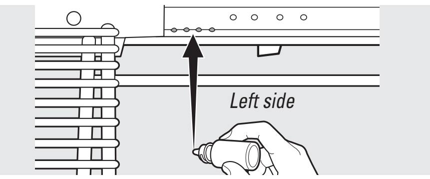
1. Remove the rack from the oven. See *Extension Rack* in the *Using the oven* section.
2. Fully extend the rack on a table or countertop. Newspaper may be placed underneath the rack for easy cleanup.



3. If there is debris in the slide tracks, wipe it away using a paper towel. ***NOTE:*** *Any graphite lubricant wiped away must be replaced.*

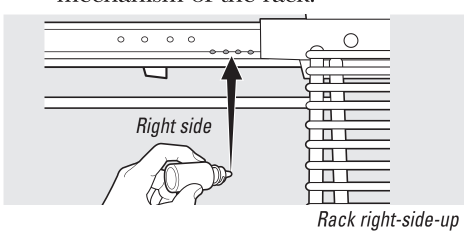


4. Shake the graphite lubricant before opening it. Starting with the left slide mechanism of the rack, place four (4) small drops of lubricant on the two (2) bottom tracks of the slide close to the bearing carriers.



Rack right-side-up

5. Repeat for the right slide mechanism of the rack.



Rack right-side-up

6. Open and close the rack several times to distribute the lubricant.
7. Replace the cap on the lubricant and shake it again. ***Turn the rack over and repeat steps 3, 4, 5 and 6.***
8. Close the rack, turn rack right-side-up and place in the oven. See *Extension Rack* in the *Using the oven* section.

To lubricate the release levers:

Shake lubricant and apply to the moving parts of the release levers and paddle mechanisms.

Before you call for service…

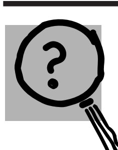


Troubleshooting Tips
Save time and money! Review the charts on the following pages first and you may not need to call for service.

Problem	Possible Causes	What To Do
Control signals after entering cooking time or delay start	**You forgot to enter a bake temperature or cleaning time.**	• Touch **BAKE** and desired temperature or **SELF CLEAN** and desired clean time.
Food does not bake or roast properly	**Oven controls improperly set.**	• See the *Using the oven* section.
	Rack position is incorrect or the rack is not level.	• See the *Using the oven* section.
	Oven floor not in place.	• Replace the oven floor.
	Oven thermostat needs adjustment.	• See the *Adjust the Oven Thermostat—Do It Yourself!* section.
Food does not broil properly	**Oven door is open.**	• Close the door. This model is designed for closed door broiling only. Always broil with the door closed.
	Oven controls improperly set.	• Make sure you touch **BROIL**.
	Improper rack position being used.	• See the *Broiling Guide.*
	Food being cooked in a hot pan.	• For best results, use a pan designed for broiling. Make sure it is cool.
	Cookware not suited for broiling.	• For best results, use a pan designed for broiling.
	The probe is plugged into the outlet in the oven.	• Unplug and remove the probe from the oven.
	In some areas the power (voltage) may be low.	• Preheat the broil element for 10 minutes. • Broil for the longest period of time recommended in the *Broiling Guide.*
Clock and timer do not work	**A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.**	• Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Oven controls improperly set.	• See the *To Set the Clock* and *Kitchen timer and control lockout* sections.
Oven light does not work	**Light bulb is loose or defective.**	• Tighten or replace the bulb.
	The oven is self-cleaning or the Sabbath option is set.	• The oven lights do not come on during self-cleaning or if the Sabbath option is set.
	Pad operating light is broken.	• Call for service.
Extension rack is noisy and/or difficult to slide	**The rack was cleaned in the self-clean cycle and now needs to be lubricated.**	• See *Extension Rack* in the *Care and cleaning* section. • Do not spray with cooking spray or other lubricant sprays.
	Bearings have become misaligned due to handling.	• Install the rack in the oven (see *Extension Rack* in the *Using the oven* section) and pull firmly on the sliding portion until it reaches full extension. This will reset the bearings to their proper position.
Release levers on extension rack become difficult to use	**The rack was cleaned in the self-clean cycle, or the original lubrication was removed by cleaning.**	• Shake and apply the graphite lubrication, shipped with your oven, onto the moving parts of the release levers and paddle mechanisms. Do not spray with cooking spray or other lubricant sprays.
Oven temperature too hot or too cold	**Oven thermostat needs adjustment.**	• See the *Adjust the Oven Thermostat—Do It Yourself!* section.

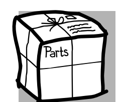
Problem	Possible Causes	What To Do
Oven will not work	**A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.**	• Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	Oven controls improperly set.	• See the *Using the oven* section.
Oven will not self-clean	**The oven temperature is too high to set a self-clean operation.**	• Allow the oven to cool and reset the controls.
	Oven controls improperly set.	• See the *Using the self-cleaning oven* section.
	The probe is plugged into the outlet in the oven.	• Remove the probe from the oven.
"Crackling" or "popping" sound	**This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and cleaning functions.**	• This is normal.
Excessive smoking during clean cycle	**Excessive soil.**	• Touch the ***CLEAR/OFF*** pad. Open the windows to rid the room of smoke. Wait until ***OVEN LOCKED*** goes off. Wipe up the excess soil and reset the clean cycle.
Oven door will not open after a clean cycle	**Oven too hot.**	• Allow the oven to cool below locking temperature.
Oven not clean after a clean cycle	**Oven controls not properly set.**	• See the *Using the self-cleaning oven* section.
	Oven was heavily soiled.	• Clean up heavy spillovers before starting the clean cycle. Heavily soiled ovens may need to self-clean again or for a longer period of time.
"LOCK DOOR" flashes in the display	**The self-clean cycle has been selected but the door is not closed.**	• Close the oven door.
"OVEN LOCKED" is on when you want to cook	**The oven door is locked because the temperature inside the oven has not dropped below the locking temperature.**	• Touch the ***CLEAR/OFF*** pad. Allow the oven to cool.
Control keys activate or LCD changes screens when I open the oven door	**The control panel is dirty or there is residue from liquid cleaners.**	• Clean the control panel with a vinegar and water solution, and polish dry with a soft cloth. See the *Care and cleaning* section.

Before you call for service…



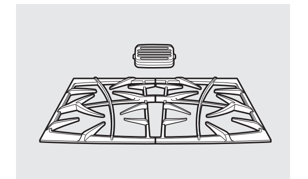
Troubleshooting Tips

Problem	*Possible Causes*	*What To Do*
Display "wakes up" without touching it	**The Display is equipped with a sensing technology that will "wake up" when you (your hand) approaches the Touch Screen. The display is sensitive and may "wake up" when lights are turned on or due to the movement of nearby people or objects.**	• The Display should return to its standby mode after 10 minutes if no further interaction occurs.
"F— and a number or letter" flash in the display	**You have a function error code.**	• Touch the ***CLEAR/OFF*** pad. Allow the oven to cool for one hour. Put the oven back into operation.
	If the function code repeats.	• Disconnect all power to the oven for at least 30 seconds and then reconnect power. If the function error code repeats, call for service.
Display goes blank	**A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.**	• Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	The clock is in the black-out mode.	• See the *Options–Settings* section.
Display flashes	**Power failure.**	• Reset the clock.
"PROBE" appears in the display	**This is reminding you to enter a probe temperature after plugging in the probe.**	• Enter a probe temperature.
Power outage, clock flashes	**Power outage or surge.**	• Reset the clock. If the oven was in use, you must reset it by touching the ***CLEAR/OFF*** pad, setting the clock and resetting any cooking function.
Steam from the vent	**When using the convection feature, it is normal to see steam coming out of the oven vent. As the number of racks or amount of food being cooked increases, the amount of visible steam will increase.**	• This is normal.
"Burning" or "oily" odor emitting from the vent	**This is normal in a new oven and will disappear in time.**	• To speed the process, set a self-clean cycle for a minimum of 3 hours. See the *Using the self-cleaning oven* section.
Strong odor	**An odor from the insulation around the inside of the oven is normal for the first few times the oven is used.**	• This is temporary.
Fan noise	**A cooling fan or a convection fan (depending on the function you are using) may automatically turn on.**	• This is normal. The cooling fan will turn on to cool internal parts. It may run for up to 1-1/2 hours after the oven is turned off. The convection fan will cycle on and off until the function is over or the door is opened.

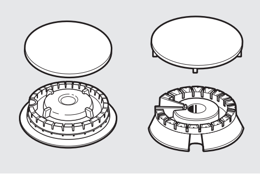


Looking For Something More?

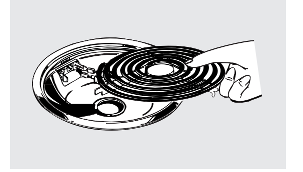
*You can find these accessories and many more at **GEAppliances.com** (U.S.) or **www.GEAppliances.ca** (Canada), or call **800.626.2002** (U.S.) or **800.661.1616** (Canada) (during normal business hours). Have your model number ready.*



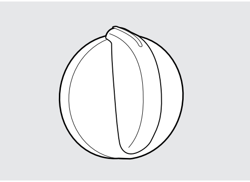
Grates



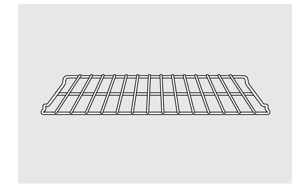
Surface Burner Heads and Caps



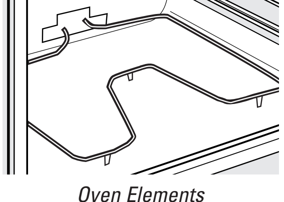
Surface Elements and Drip Pans



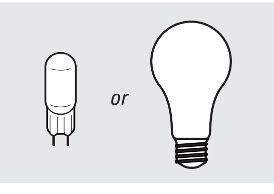
Knobs



Oven Racks



Oven Elements



Light Bulbs

Experience these other great products to keep your kitchen looking great!



Ceramic Cooktop Cleaning Kit: Includes cleaner, scraper and pad

WX10X117GCS



Ceramic Cooktop Cleaning Wipes

WX10X305



Stainless Steel Appliance Polish Wipes

WX10X10001



Stainless Steel Appliance Cleaner

PM10X311

Get the most out of your Broiler Pan! (Not for use with Broiler Drawer models.)

Use your pan and grid cover to broil hamburgers, seafood, steaks, vegetables, bacon, chops and so much more! The pan below catches the excess fats and oils.

- Genuine GE Part
- Easy To Clean
- One-Year Warranty

Limited Time Offer! Free Shipping!

When you order your broiler pan ***within 30 days*** of purchasing your GE cooking product.

	Small	Large*	XL**
U.S. Part #	WB48X10055	WB48X10056	WB48X10057
Canada Part #	222D2097G001	222D2097G002	N/A
Dimensions	8-3/4" W x 1-1/4" H x 13-1/2" D	12-3/4" W x 1-1/4" H x 16-1/2" D	17" W x 1-1/4" H x 19-1/4" D
Price	**US$10.50†**	**US$14.50†**	**US$16.75†**

† Plus applicable state sales tax (PST/HST and GST)
* The large (standard) broil pan does not fit in 20"/24" ranges.
** The XL pan does not fit in 24" wall ovens, 27" drop-ins or 20"/24" ranges.

To place your order, call **800.626.2002** (U.S.), **800.661.1616** (Canada) or mail this form to:
In the U.S.: GE Parts, P.O. Box 221027, Memphis, TN 38122-1027. **In Canada:** GE Parts, 1 Factory Lane, Moncton, N.B. E1C 9M3

Broiler Pan Order Form

Quantity ____________ **Part Number** ____________

Model Number ________ **Serial Number** ________ **Brand** ________ **Date of Purchase** ________

First Name ________ **Last Name** ________

Address ________

City ________ **State** ________ **Zip Code** ________

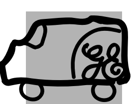
Phone ________ **E-Mail** ________

Credit Card ____ **Check** ____ **Money Order** ____

Visa ____ **MasterCard** ____ **Discover** ____ **AmEx** ____ **Credit Card #** ________

Exp. Date: Month ________ **Year** ________ **Signature:** ________

GE Built-In Electric Oven Warranty.



All warranty service provided by our Factory Service Centers, or an authorized Customer Care® technician. To schedule service, visit us on-line at GEAppliances.com, or call 800.GE.CARES (800.432.2737). Please have serial number and model number available when calling for service.

Staple your receipt here. Proof of the original purchase date is needed to obtain service under the warranty.

For The Period Of:	GE Will Replace:
One Year *From the date of the original purchase*	***Any part*** of the oven which fails due to a defect in materials or workmanship. During this ***limited one-year warranty,*** GE will also provide, ***free of charge,*** all labor and in-home service to replace the defective part.

What GE Will Not Cover:

- **Service trips to your home to teach you how to use the product.**
- **Improper installation, delivery or maintenance.**
- **Failure of the product if it is abused, misused, or used for other than the intended purpose or used commercially.**
- **Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.**
- **Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.**
- **Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.**
- **Damage caused after delivery.**
- **Product not accessible to provide required service.**

EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES—Your sole and exclusive remedy is product repair as provided in this Limited Warranty. Any implied warranties, including the implied warranties of merchantability or fitness for a particular purpose, are limited to one year or the shortest period allowed by law.

This warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased for home use within the USA. If the product is located in an area where service by a GE Authorized Servicer is not available, you may be responsible for a trip charge or you may be required to bring the product to an Authorized GE Service location for service. In Alaska, the warranty excludes the cost of shipping or service calls to your home.

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state. To know what your legal rights are, consult your local or state consumer affairs office or your state's Attorney General.

Warrantor: General Electric Company. Louisville, KY 40225

Mesures de sécurité 48–50

Directives de fonctionnement
Aide 78
Commandes 51
Conserver les aliments chauds 73, 74
Convection 61–66
Cuisson 55
Cuisson et rôtissage minutés 56, 57
Cuisson et rôtissage par convection minutés 65, 66
Fermentation 72
Four 52–54
Four autonettoyant 69–71
Gril 60
Grilles 52, 53
Minuterie de cuisine 68
Option de cuisson et de maintien de la température 76
Option de départ différé 77
Option de déshydratation 76
Option de réglage de deux températures 75
Option Sabbat 78
Recettes préférées 67
Réglage des options 79–83
  Activation/désactivation du signal sonore des touches 82
  Arrêt automatique 12 heures 80
  Conversion automatique de recettes .81
  Couleur de l’affichage 81
  Dissimulation de l’horloge 80
  Horloge 79
  Langue 81
  Réglages par défaut 83
  Sélection des degrés Fahrenheit ou Celsius 80
  Signal de la minuterie 83
  Signal de la minuterie de cuisine 83
  Thermostat 79
  Volume 82
Rôtissage 55
Sonde 58, 59, 64
Verrouillage des commandes 68

Entretien et nettoyage
Ampoules du four 84
Enlever le ruban gommé
d’emballage 84
Grilles du four 86
Porte du four 85
Sonde 85
Surfaces en acier inoxydable 84
Tableau de commande 84

Conseils de dépannage 87–89

Accessoires 90

Soutien au consommateur
Garantie 91
Soutien au consommateur 92

Transcrivez ici les numéros de modèle et de série :

Modèle N° _______________

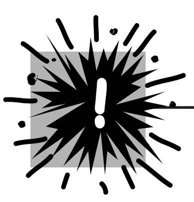
Série N° _________________

Vous les trouverez sur une étiquette apposée sur le cadre avant du four derrière la porte, sur les modèles à four simple ; sur les modèles à four double, l’étiquette se trouve sur le cadre avant du four inférieur, derrière la porte.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES. VEUILLEZ D'ABORD LIRE LES MESURES DE SÉCURITÉ.

⚠ AVERTISSEMENT!

Pour votre sécurité, veuillez suivre les directives données dans le présent manuel afin de réduire au minimum les risques d'incendie et de chocs électriques, et prévenir tous dommages et blessures graves ou mortelles.



MESURES DE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez un électroménager, observez toujours les mesures de sécurité de base, notamment les suivantes :

- N'utilisez cet appareil que pour l'usage auquel il est destiné, comme expliqué dans le présent manuel.
- Assurez-vous que votre appareil est bien installé et mis à la terre par un installateur qualifié, conformément aux directives d'installation fournies.
- Ne tentez pas de réparer ni de remplacer aucune pièce du four, à moins que cela ne soit recommandé dans le présent manuel. Tout autre service d'entretien doit être assuré par un réparateur qualifié.
- Demandez à l'installateur de vous montrer l'emplacement du disjoncteur ou du fusible. Identifiez-le pour pouvoir le trouver facilement.
- Avant d'effectuer une réparation, coupez toujours l'alimentation du four au panneau de distribution en enlevant le fusible ou en déclenchant le disjoncteur.
- Ne laissez pas les enfants sans surveillance—Il ne faut jamais laisser les enfants seuls ou sans surveillance près de l'appareil, lorsque celui-ci fonctionne. On doit également leur interdire de grimper ou de s'asseoir sur l'appareil.
- L'isolant en fibre de verre des fours autonettoyants produit une très petite quantité de monoxyde de carbone pendant l'autonettoyage. Pour réduire l'exposition à ce gaz, assurez une ventilation en ouvrant une fenêtre ou en faisant fonctionner un ventilateur ou la hotte de cuisine.
- Ne laissez personne grimper ou monter sur la porte du four, ou s'y agripper. Cela pourrait endommager l'appareil ou causer de graves blessures.
- Assurez-vous que le four est bien installé dans une armoire solidement fixée à la charpente de la résidence. Ne laissez personne grimper, s'asseoir ou monter sur la porte du four, ou s'y agripper.
- Ne laissez jamais la porte du four ouverte lorsque vous ne surveillez pas l'appareil.
- Gardez toujours les revêtements muraux combustibles, les rideaux et les tentures à une distance sécuritaire de votre four.
- Gardez toujours les linges à vaisselle, les mitaines de four et autres articles en tissu à une distance sécuritaire de votre four.
- Gardez toujours les ustensiles en plastique et en bois, de même que les aliments en conserve, à une distance sécuritaire de votre four.
- Apprenez aux enfants à ne pas jouer avec les commandes ou toute autre pièce du four.
- De grandes égratignures ou des impacts sur la surface vitrée des portes peuvent entraîner le bris du verre.
- Ne rangez pas de matériaux inflammables dans le four.
- **⚠ MISE EN GARDE :** Ne rangez pas des articles qui présentent un intérêt pour les enfants, dans les armoires se trouvant au-dessus du four car ceux-ci pourraient grimper sur l'appareil pour les atteindre et risqueraient de se blesser.
- Ne portez jamais de vêtements amples lorsque vous utilisez cet appareil. Faites attention lorsque vous prenez des articles rangés dans les armoires au-dessus du four. Les tissus inflammables peuvent prendre feu au contact des surfaces chaudes et causer de graves brûlures.

AVERTISSEMENT!
MESURES DE SÉCURITÉ

- N'utilisez que des poignées ou des mitaines de four sèches—les poignées ou mitaines de four humides ou mouillées peuvent causer des brûlures de vapeur. Ne laissez pas les poignées venir en contact avec les éléments chauffants. N'utilisez pas de serviette ou autre objet encombrant en tissu au lieu de mitaines de four.
- Pour votre sécurité, n'utilisez pas cet appareil pour réchauffer la pièce.
- Ne laissez pas de graisse ou autres matières inflammables s'accumuler dans le four ou à proximité de ce dernier.
- Ne tentez pas d'éteindre des feux de graisse avec de l'eau. Ne prenez jamais une casserole enflammée dans vos mains. Ramenez les commandes à **OFF**.

  Vous pouvez éteindre complètement les flammes en fermant la porte du four et en éteignant l'appareil, ou en utilisant un extincteur chimique à poudre ou à mousse.
- Ne touchez pas aux éléments chauffants, ni aux parois du four. Ces surfaces peuvent être suffisamment chaudes pour causer des brûlures, même si elles ne sont pas rouges. Pendant et après l'utilisation, faites en sorte que vos vêtements et autres matériaux inflammables ne viennent pas en contact avec les parois du four. Laissez-les d'abord refroidir.

  Les surfaces susceptibles de devenir chaudes comprennent notamment l'évent du four et les surfaces qui l'entourent, les aspérités autour de la porte du four, la surface périphérique du hublot et les moulures métalliques au-dessus de la porte.

  N'OUBLIEZ PAS : Les parois du four peuvent être chaudes lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne mettez jamais d'ustensile de cuisine ou tout autre article en bas du four. Il y a un élément de chauffage sous le plancher du four. En plaçant des articles en bas du four, vous risquez d'entraîner une surchauffe du four, qui peut causer des dommages au four et endommager ou brûler les armoires de votre cuisine.
- Ne laissez jamais de pots à graisse ou de boîtes de conserve contenant des matières grasses à proximité de votre four.
- Ne rangez jamais ou n'utilisez jamais de matières combustibles, d'essence ou autres liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre électroménager.
- Ne vous tenez pas trop près du four lorsque vous ouvrez la porte. L'air chaud et la vapeur qui s'en échappent peuvent vous brûler les mains, le visage et les yeux.
- Ne faites pas chauffer de récipient fermé. L'accumulation de pression dans le récipient peut le faire éclater, causant ainsi des blessures.
- Assurez-vous que l'évent du four n'est jamais obstrué.
- Ne laissez pas s'accumuler de dépôts graisseux dans le four.
- Placez les grilles à la hauteur désirée lorsque le four est froid. Si vous devez les manipuler lorsque le four est chaud, évitez que vos mitaines de four entrent en contact avec les éléments du four.
- Lorsque vous utilisez des sachets pour la cuisson ou le rôtissage, suivez les directives du fabricant.
- Tirez les grilles normales jusqu'à leur position de verrouillage ou la grille extensible jusqu'à sa position dépliée si vous devez soulever des casseroles lourdes. Vous éviterez ainsi de vous brûler en touchant aux parois de la porte ou du four.
- Ne faites pas sécher de journaux dans le four. S'ils surchauffent, ils risquent de prendre feu.
- N'entreposez pas d'articles dans votre four. Ils pourraient prendre feu.
- Ne laissez pas de produits en papier, d'ustensiles de cuisson ou d'aliments dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Après le grillage, sortez toujours aucune lèchefrite du four et nettoyez-la. La graisse qui s'est accumulée dans une lèchefrite pourrait prendre feu la prochaine fois que vous utiliserez le four.
- Ne nettoyez que les pièces indiquées dans le présent manuel d'utilisation.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium pour couvrir la sole du four. Une utilisation inadéquate du papier d'aluminium peut présenter des risques de chocs électriques ou d'incendie.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES. VEUILLEZ D'ABORD LIRE LES MESURES DE SÉCURITÉ.

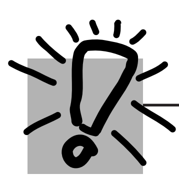


FAITES CUIRE LA VIANDE ET LA VOLAILLE À FOND…

Faites cuire la viande et la volaille à fond—la température INTERNE de la viande doit être d'au moins 160 °F (71 °C), et celle de la volaille d'au moins 180 °F (82 °C). La cuisson à ces températures internes assure généralement une bonne protection contre les intoxications alimentaires.

FOUR AUTONETTOYANT

- Ne nettoyez pas le joint de la porte. Ce joint est essentiel à une bonne étanchéité. Il faut éviter de le récurer, de l'endommager ou de le déplacer.
- N'utilisez pas de produits nettoyants commerciaux pour le four. Il ne faut jamais utiliser des produits nettoyants commerciaux ou des enduits protecteurs dans le four ou près des pièces du four. Les résidus de ces produits nettoyants endommageront l'intérieur du four lorsque vous effectuerez un autonettoyage.
- Avant de procéder à l'autonettoyage du four, retirez la sonde et toutes les lèchefrites, grilles et autres ustensiles de cuisine.
- Avant de commencer l'autonettoyage, essuyez les aliments renversés.
- Si le programme d'autonettoyage fonctionne mal, éteignez le four et coupez l'alimentation électrique. Faites réparer l'appareil par un technicien qualifié.



VEUILLEZ LIRE ET SUIVRE À LA LETTRE CES MESURES DE SÉCURITÉ.

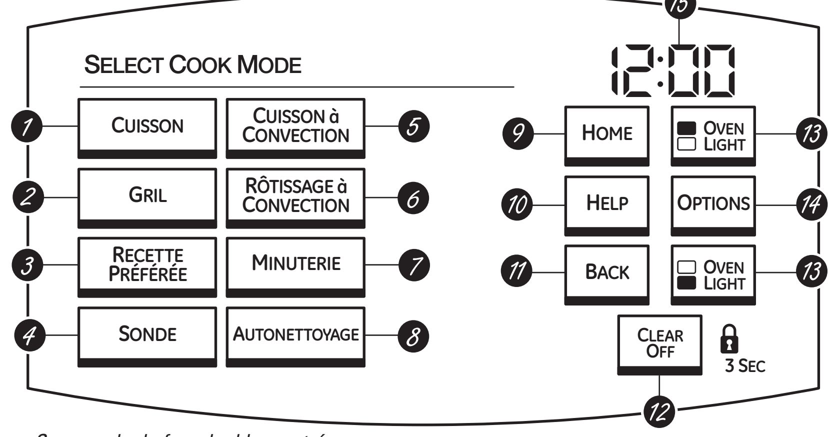
CONSERVEZ CES DIRECTIVES

Introduction aux commandes du four.

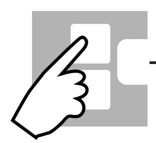
(Dans le présent manuel, les caractéristiques et l'apparence peuvent être différentes de celles de votre modèle.)

Écran tactile

Appuyez sur les illustrations de l'affichage interactif pour utiliser les fonctions du four.



Commande du four double montrée.



Écran tactile, touches et affichage de l'heure du jour

NOTE : *Si le four est inactif pendant 10 minutes, l'écran tactile passera au mode veille et l'écran s'assombrira. Appuyez sur l'écran tactile ou n'importe quelle touche pour « réveiller » l'affichage. L'écran peut aussi se "réveiller" lorsqu'il sent que vous vous approchez (ou votre main s'approche) de écran tactile. L'écran est sensible et peut se réveiller lorsqu'on allume la lumière ou suite à des mouvements de personnes ou d'objets à proximité. L'écran devrait retourner au mode standby après 10 minutes si aucune interaction ne survient.*

Écran tactile



CUISSON
Appuyez sur cette touche pour choisir la fonction de cuisson.



GRIL
Appuyez sur cette touche pour sélectionner la fonction de gril (GRIL À TEMP ÉLEVÉE ou GRIL À TEMP BAS) ou le GUIDE DE GRILLAGE.

3 *RECETTE PRÉFÉRÉE*
Appuyez sur cette touche pour utiliser, créer, renommer, modifier ou supprimer une recette préférée.

4 *SONDE*
Appuyez sur cette touche lorsque vous utilisez la sonde pour cuire des aliments.

5 *CUISSON À CONVECTION*
Appuyez sur cette touche pour choisir la fonction de cuisson par convection.

6 *RÔTISSAGE À CONVECTION*
Appuyez sur cette touche pour choisir la fonction de rôtissage par convection.

7 *MINUTERIE*
Appuyez sur cette touche pour choisir la fonction de minuterie.

8 *AUTONETTOYAGE*
Appuyez sur cette touche pour choisir la fonction d'autonettoyage. Consultez la section *Utilisation du four autonettoyant.*

Touches

9 *TOUCHE HOME (ACCUEIL)*
Appuyez sur cette touche pour revenir à l'écran « SÉLECTIONNER LE MODE DE CUISSON » (Accueil). Cette touche n'annule pas les réglages de cuisson ou d'autonettoyage.

10 *TOUCHE HELP (AIDE)*
Appuyez sur cette touche pour en savoir plus sur les fonctions du four.

11 *TOUCHE BACK (RET.)*
Appuyez sur cette touche pour revenir à l'écran précédent.

12 *TOUCHE CLEAR/OFF (EFFACER/ARRÊT)*
Appuyez sur cette touche pour annuler ***TOUTES*** les opérations du four à l'exception de l'horloge et de la minuterie.

13 *TOUCHE(S) OVEN LIGHT ON/OFF (ALLUMER/ÉTEINDRE LA LUMIÈRE DU FOUR)*
Appuyez sur cette touche pour allumer ou éteindre la (ou les) lumière du four.

14 *TOUCHE OPTIONS*
Appuyez pour choisir DEUX TEMP, DÉPART DIFFÉRÉ, FERMENTATION, DÉSHYDRATER, CHAUD, CUISSON ET MAINTIEN, SABBAT ou RÉGLAGES.

Affichage

15 *Affichage*
Affiche l'heure du jour.

Codes d'erreur

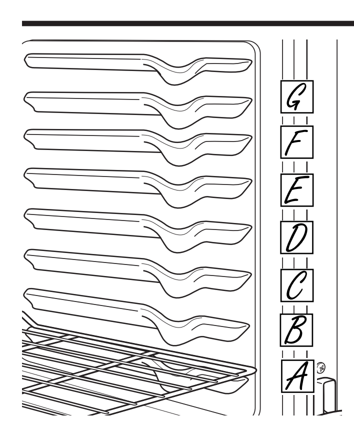
«F–» et un nombre ou lettre clignotent à l'écran et des bips se font entendre pour indiquer un code d'erreur. *Appuyez sur* ***CLEAR/OFF (EFFACER/ARRÊT)***. *Laissez le four refroidir pendant une heure. Remettez le four en marche. Si le code d'erreur est de nouveau affiché, coupez l'alimentation électrique et appelez un réparateur.*

S'il y a une panne de courant :

Si vous aviez réglé une fonction minutée sur votre four au moment où la panne de courant s'est produite, *il faut régler à nouveau toutes les fonctions programmées, ainsi que l'horloge.*

L'heure clignote à l'écran après une panne de courant.

Utilisation de votre four.



Avant d'utiliser votre four…

⚠ MISE EN GARDE : *Pour éviter tout risque de brûlures, installez les grilles à la hauteur appropriée avant de mettre le four en marche.*

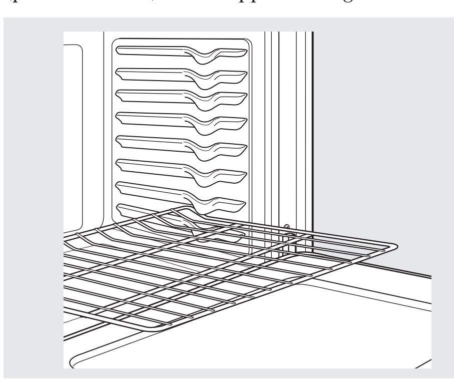
À condition d'être correctement placées sur leurs supports, les grilles sont conçues pour s'arrêter sans basculer avant d'être complètement retirées du four.

NOTE : *Le four a 7 positions de grille.*

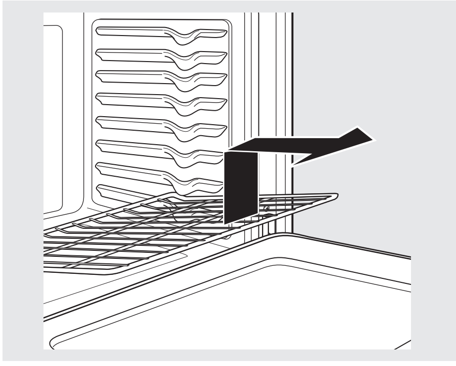
⚠ MISE EN GARDE :
Ne mettez jamais d'ustensile de cuisine ou tout autre article en bas du four. Il y a un élément de chauffage sous le plancher du four. En plaçant des articles en bas du four, vous risquez d'entraîner une surchauffe du four, qui peut causer des dommages au four et risque d'endommager ou de brûler les armoires de votre cuisine.

Grilles Normales

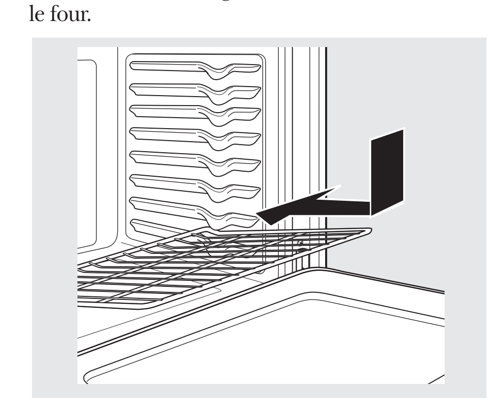
Lorsque vous mettez et retirez des ustensiles du four, tirez la grille jusqu'à la butée (position d'arrêt) sur le support de la grille.



Pour retirer la grille, tirez-la vers vous, inclinez l'avant et sortez-la du four.



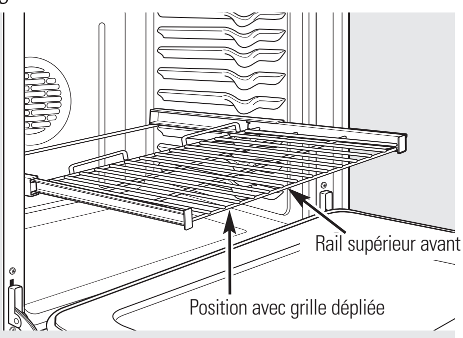
Pour la remettre en place, placez l'extrémité incurvée de la grille (verrouillage) sur les supports, soulevez l'avant de la grille et faites-la entrer dans le four.



Grille extensible

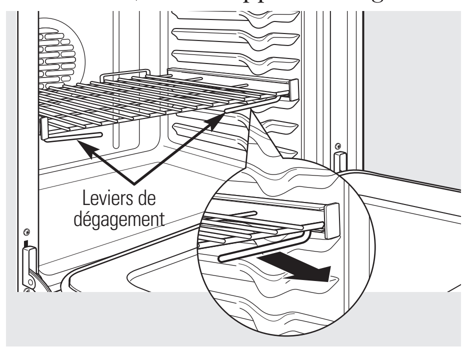
Lorsque vous mettez ou sortez des ustensiles du four, tirez toujours sur la grille par le rail avant supérieur jusqu'à sa position dépliée.

NOTE : *Ne dépliez pas la grille rapidement. Les aliments pourrait glisser par l'avant de la grille.*

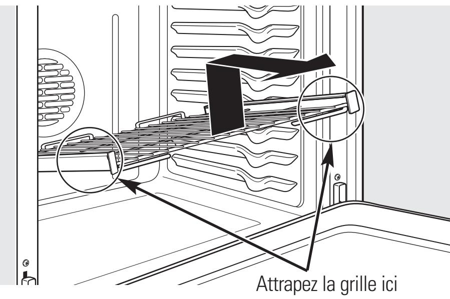


Pour retirer la grille :

1. Assurez-vous que la grille est poussée dans le four jusqu'au bout.
2. Tirez les deux leviers de dégagement vers l'avant de la grille, maintenez-les et faites glisser la grille vers vous jusqu'à la butée (position d'arrêt) sur le support de la grille.



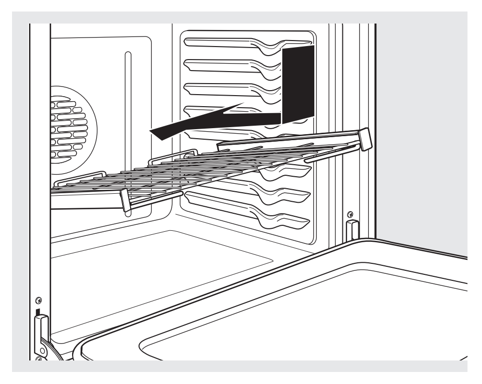
3. Saisissez fermement les deux côtés du cadre de la grille et la grille coulissante, inclinez la partir avant vers le haut, puis retirez-la du four.



NOTE : *Lorsque vous manipulez la grille extensible, ne laissez pas la partie coulissant se déplier. Ceci peut endommager les glissières.*

Pour remettre la grille en place :

1. Saisissez fermement les deux côtés du cadre de la grille et la grille coulissante.
2. Placez l'extrémité incurvée de la grille (verrouillage) sur les supports dans le four, soulevez l'avant de la grille et faites-la entrer dans le four jusqu'à la butée.



⚠ *MISE EN GARDE :*

N'utilisez jamais la grille lorsque son cadre n'est complètement inséré dans le four et verrouillé.

- *Lorsque la grille est correctement installée et verrouillée, les languettes transversales de verrouillage sur le cadre de la grille se verrouilleront par un déclic sur les supports dans le four. Si les languettes transversales ne se verrouillent pas, répétez la procédure indiquée ci-dessus et assurez-vous que les languettes transversales ont été correctement nettoyées et lubrifiées. Consultez le paragraphe Grille extensible dans la section Entretien et nettoyage.*
- *Ne placez pas la grille extensible dans la plus haute position du four.*

Utilisation de votre four.

Papier d'aluminium

N'utilisez pas de papier aluminium dans le bas du four.

Ne recouvrez pas entièrement une grille avec du papier d'aluminium. La circulation de la chaleur en sera affectée et la cuisson sera médiocre.

Une feuille d'aluminium de moindre surface peut être placée sur une grille se trouvant à plusieurs centimètres en dessous des aliments afin de recueillir les débordements.

Placement des plats

Pour obtenir une cuisson uniforme et un brunissage adéquat, il faut suffisamment d'espace dans le four pour permettre la circulation d'air. La cuisson sera meilleure si les plats de cuisson sont placés le plus possible au centre plutôt qu'à l'avant ou l'arrière du four. Les plats ne devraient ni se toucher, ni toucher les parois du four. Laissez de 1- à 1½ po (2,5 à 4 cm) entre les plats et entre ceux-ci et les parois du four.

***NOTE :** Pour une cuisson par convection de biscuits, consultez la section Cuisson à convection avec plusieurs grilles.*

Plats ou plaques de cuisson

Utilisez le plat de cuisson approprié. La finition du plat détermine le degré de brunissement que l'on obtiendra.

- Avec des plats luisants, polis et lisses qui réfléchissent la chaleur, on obtiendra un brunissement plus léger et délicat. Les gâteaux et les biscuits nécessitent ce type de plat ou de plaque.
- Les plats foncés, rugueux et mats absorbent la chaleur, de sorte que le brunissement sera plus intense et la croûte, plus croustillante. Utilisez ce fini pour les tartes.
- Les plats de cuisson en verre absorbent également la chaleur. Lors d'une cuisson avec ce type de plat, la température doit être réduite de 25 °F (14 °C).

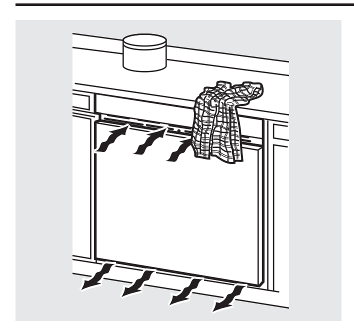
Préchauffage

Laissez le four se réchauffer avant d'y placer les aliments. Le préchauffage est nécessaire pour réussir la cuisson des gâteaux, biscuits, pâtisseries et pains.

Pour préchauffer le four, réglez-le à la température appropriée. Le ventilateur de convection s'allumera durant le préchauffage. Un signal sonore indiquera que le four est préchauffé ; cela peut prendre environ 10 minutes. L'écran affichera le réglage de température.

Les aliments doivent être mis au four au signal sonore.

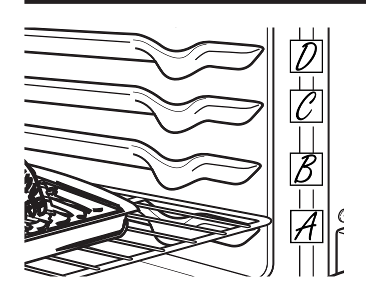
Circulation d'air dans le four

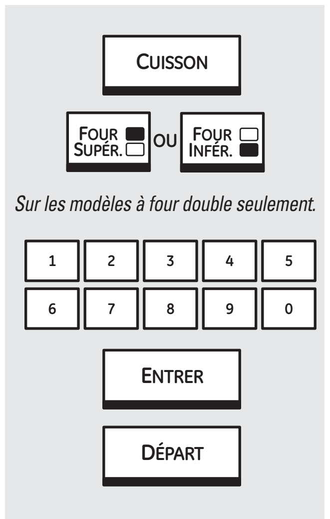


Un ventilateur de refroidissement interne s'active dans tous les modes du four. L'air chaud de l'intérieur du four sera expulsé à travers des évents situés sur le bas de la porte du four.

L'air entrant sera aspiré dans le four par des évents situés entre la porte et le panneau de commande.

Ne bloquez pas la circulation d'air en bouchant les évents sur le bas ou sur le haut de la porte en laissant pendre des linges à vaisselle devant le four si celui-ci est un modèle encastré sous le comptoir.





Sur les modèles à four double seulement.

NOTE : *Un ventilateur peut se mettre automatiquement en marche pour refroidir les pièces internes. Cette situation est tout à fait normale. Le ventilateur peut continuer de fonctionner même lorsque le four est éteint.*

Comment régler une cuisson ou un rôtissage

1. Appuyez sur la touche ***CUISSON***.
2. ***Sur les modèles à four double seulement,*** appuyez sur ***FOUR SUPÉR.*** ou ***FOUR INFÉR.*** pour choisir le four.
3. Appuyez sur les touches numériques pour régler la température voulue.
4. Appuyez sur la touche ***ENTRER***.
5. Appuyez sur la touche ***DÉPART***.

Le ventilateur de convection s'allumera durant le préchauffage. Une signal sonore indiquera que le préchauffage du four est terminé ; cela peut prendre environ 10 minutes. L'écran affichera le réglage de température.

Les aliments doivent être mis au four au signal sonore.

Pour régler le deuxième four ***(sur les modèles à four double seulement),*** sélectionnez ***ENFONCER POUR RÉGLER LE FOUR INFÉRIEUR*** ou ***ENFONCER POUR RÉGLER LE FOUR SUPÉRIEUR*** selon les besoins, puis suivez les étapes ci-dessus.

Le réglage de température peut être modifié en appuyant sur ***CHANGER LA DURÉE-TEMP.***

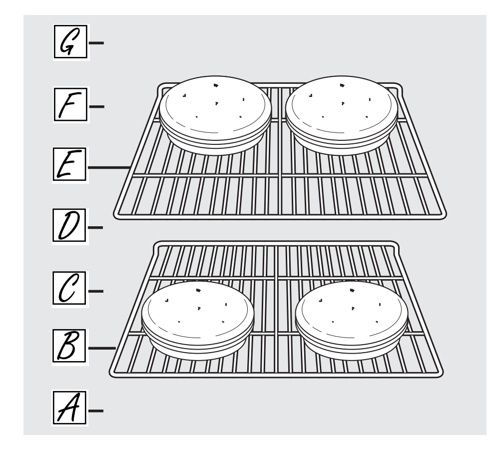
Les réglages peuvent être annulés en appuyant sur ***ANNULER.***

Le réglage de la minuterie s'effectue en appuyant sur ***RÉGLER LA MINUTERIE.*** Consultez la section *Minuterie*.

6. Vérifiez la nourriture au temps minimum indiqué dans la recette. Poursuivez la cuisson si nécessaire.
7. Appuyez sur ***ANNULER*** une fois la cuisson terminée.

Aliment	Hauteur de la grille
Tartes surgelées (sur une plaque à biscuits)	C ou D
Gâteau des anges	A
Gâteaux bundt ou quatre-quarts	B ou C
Petits pains, muffins, carrés au chocolat, biscuits, petits gâteaux, gâteaux à étages, tartes	C ou D
Casseroles	C ou D

Si vous cuisez en même temps quatre étages de gâteau, placez deux étages sur la grille B et deux étages sur la grille E. Distribuez les étages de gâteau sur les grilles de manière à ce qu'aucun ne soit directement au-dessus d'un autre.



Le type de margarine utilisée affecte la cuisson!

La plupart des recettes nécessitant une cuisson exige l'utilisation de produits à forte teneur en matières grasses, comme du beurre ou de la margarine (80 % de matières grasses). Si vous diminuez la quantité de gras, vous pourriez ne pas obtenir les mêmes résultats qu'avec un produit à plus forte teneur en matières grasses.

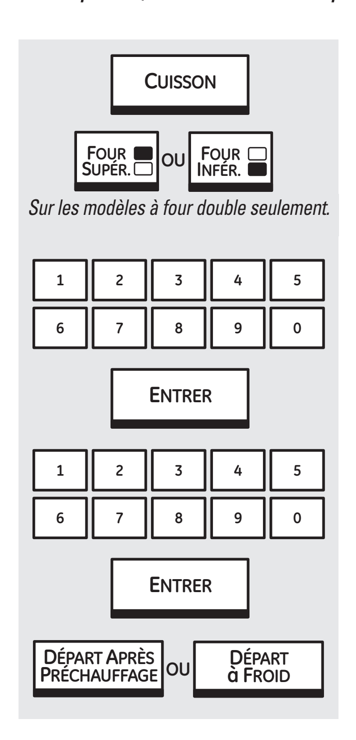
Vous pouvez rater votre recette de gâteau, de tarte, de pâtisseries, de biscuits ou de friandises lorsque vous utilisez de la graisse tartinable à faible teneur en matières grasses. Plus la teneur en matières grasses d'une graisse tartinable est faible, plus la différence est appréciable.

En vertu des normes fédérales, les produits étiquetés comme étant de la «margarine» doivent contenir au moins 80 % de matières grasses. Par contre, les graisses tartinables à faible teneur en matières grasses contiennent moins de gras et plus d'eau. La forte teneur en eau de ces graisses tartinables affecte la texture et la saveur des produits de boulangerie. Pour obtenir de bons résultats avec vos anciennes recettes préférées, utilisez de la margarine, du beurre ou de la graisse à tartiner contenant au moins 70 % d'huile végétale.

Cuisson et rôtissage minutés.

Sur les modèles à four double, vous pouvez utiliser la cuisson minutée dans un four tout en procédant à l'autonettoyage dans l'autre, ou encore la cuisson minutée dans les deux fours simultanément.

NOTE : *Ne laissez jamais des aliments comme des produits laitiers, du poisson, de la farce, de la volaille et du porc reposer pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. Lorsque ces aliments sont laissés à la température de la pièce, cela favorise la prolifération de bactéries nocives.*



Comment régler une mise en marche immédiate et un arrêt automatique

Le four se met en marche immédiatement et fonctionne pendant la durée réglée. À la fin de la durée de cuisson, le four s'éteint automatiquement.

Assurez-vous que l'horloge affiche la bonne heure.

1. Appuyez sur la touche ***CUISSON***.
2. ***Sur les modèles à four double seulement,*** appuyez sur ***FOUR SUPÉR.*** ou ***FOUR INFÉR.*** pour choisir le four.
3. Appuyez sur les touches numériques pour régler la température voulue.
4. Appuyez sur la touche ***ENTRER***.
5. Appuyez sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson désirée.
6. Appuyez sur la touche ***ENTRER***.
7. Deux options de départ immédiat et d'arrêt automatique de la cuisson sont disponibles :

   - ***DÉPART APRÈS PRÉCHAUFFAGE*** – Appuyez sur cette touche pour préchauffer le four.

     Le ventilateur de convection s'allumera durant le préchauffage. Une signal sonore indiquera que le préchauffage du four est terminé; cela peut prendre environ 10 minutes. L'écran affichera le réglage de température.

     Au signal sonore, placez les aliments dans le four.

     La cuisson minutée ne démarrera qu'une fois le préchauffage terminé et la touche ***DÉPART*** enfoncée.

   - ***DÉPART à FROID*** – Appuyez sur cette touche pour démarrer le four immédiatement et cuire la nourriture sans préchauffage. Le ventilateur de convection se mettra en marche. Le décompte de la durée de cuisson commence aussi immédiatement.

Le four va démarrer et poursuivre la cuisson pendant la période programmée, puis il s'arrêtera automatiquement, sauf si la fonction Cuisson et maintien a été sélectionnée. Consultez la section *Option cuisson et maintien*.

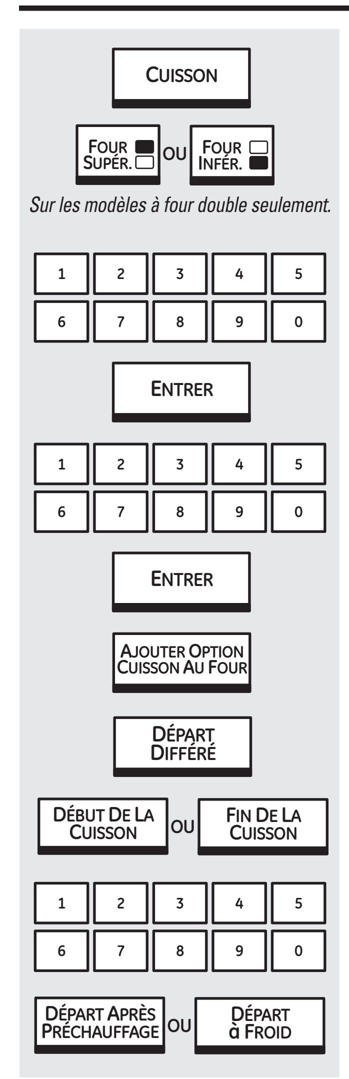
Pour régler le deuxième four ***(sur les modèles à four double seulement)***, sélectionnez ***ENFONCER POUR RÉGLER LE FOUR INFÉRIEUR*** ou ***ENFONCER POUR RÉGLER LE FOUR SUPÉRIEUR*** selon les besoins, puis suivez les étapes ci-dessus.

Le réglage de température peut être modifié en appuyant sur la touche ***CHANGER LA DURÉE-TEMP*** du four approprié.

Les réglages peuvent être annulés en appuyant sur la touche ***ANNULER*** du four approprié.

Le réglage de la minuterie s'effectue en appuyant sur ***RÉGLER LA MINUTERIE***. Consultez la section *Minuterie*.

Une fois la cuisson terminée, le four émettra un signal sonore et le message « TEMPS SUPP. » s'affichera pendant cinq minutes. Vérifiez le degré de cuisson de la nourriture. Si du temps de cuisson supplémentaire est requis, appuyez sur la touche ***TEMPS SUPP.*** et entrez du temps de cuisson supplémentaire. Si cette fonction n'est pas sélectionnée, l'écran s'effacera automatiquement au bout de cinq minutes.



Comment régler une mise en marche différée et un arrêt automatique

Vous pouvez programmer la commande du four pour que le four se mette en marche à une heure précise, fonctionne pendant une durée pré-déterminée, puis s'éteigne automatiquement. Consultez aussi la section Départ différé.

Assurez-vous que l'horloge affiche la bonne heure.

1. Appuyez sur ***CUISSON***.

2. ***Sur les modèles à four double seulement,*** appuyez sur ***FOUR SUPÉR.*** ou ***FOUR INFÉR.*** pour choisir le four.

3. Appuyez sur les touches numériques pour régler la température voulue.

4. Appuyez sur ***ENTRER***.

5. Appuyez sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson désirée.

6. Appuyez sur ***ENTRER***.

7. Appuyez sur ***AJOUTER OPTION CUISSON AU FOUR***.

8. Appuyez sur ***DÉPART DIFFÉRÉ***.

9. Deux options de réglage de départ différé sont disponibles :

   - ***DÉBUT DE LA CUISSON*** – Appuyez sur la touche puis servez-vous des touches numérotées pour entrer le délai qui précédera le début de la cuisson. Appuyez sur ***ENTRER***. Par exemple, si vous souhaitez que la cuisson débute dans 2 heures, entrez ***2***, ***0*** et ***0***.
   - ***FIN DE LA CUISSON*** – Appuyez sur la touche puis servez-vous des touches numérotées pour entrer la période totale au terme de laquelle la cuisson prendra fin. Appuyez sur ***ENTRER***. Par exemple, si votre temps de cuisson est de 2 heures et que vous souhaitez servir le repas dans 5 heures, entrez ***5***, ***0*** et ***0*** et le four démarrera dans 3 heures.

10. Deux options de départ sont disponibles une fois le délai du départ différé écoulé :

    - ***DÉPART APRÈS PRÉCHAUFFAGE*** – Appuyez sur la touche pour choisir le préchauffage.

      Une fois le délai du départ différé écoulé, le four s'allumera et le préchauffage commencera.

      Le ventilateur de convection se mettra en marche durant le préchauffage. Une signal sonore indiquera que le préchauffage du four est terminé ; cela peut prendre environ 10 à 15 minutes. L'écran affichera le réglage de température.
    - ***DÉPART à FROID*** – Appuyez sur cette touche pour que le four démarre immédiatement (sans préchauffage) une fois le délai de départ différé écoulé. Le ventilateur de convection se mettra en marche.

Pour régler le deuxième four ***(sur les modèles à four double seulement),*** sélectionnez ***ENFONCER POUR RÉGLER LE FOUR INFÉRIEUR*** ou ***ENFONCER POUR RÉGLER LE FOUR SUPÉRIEUR*** selon les besoins, puis suivez les étapes ci-dessus.

Le réglage de température peut être modifié en appuyant sur la touche ***CHANGER LA DURÉE-TEMP*** du four approprié.

Les réglages peuvent être annulés en appuyant sur la touche ***ANNULER*** du four approprié.

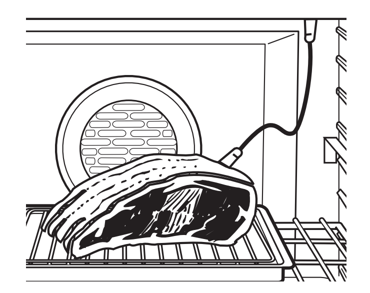
Le réglage de la minuterie s'effectue en appuyant sur ***RÉGLER LA MINUTERIE.*** Consultez la section *Minuterie*.

Une fois le délai de départ différé écoulé, le four va démarrer et poursuivre la cuisson pendant la période programmée, puis il s'arrêtera automatiquement, sauf si la fonction Cuisson et maintien a été sélectionnée. Consultez la section *Option cuisson et maintien*.

Une fois la cuisson terminée, le four émettra un signal sonore et le message « TEMPS SUPP. » s'affichera pendant cinq minutes. Vérifiez le degré de cuisson de la nourriture. Si du temps de cuisson supplémentaire est requis, appuyez sur la touche ***TEMPS SUPP.*** et entrez du temps de cuisson supplémentaire. Si cette fonction n'est pas sélectionnée, l'écran s'effacera automatiquement au bout de cinq minutes.

Utilisation de la sonde.

Dans le cas de nombreux aliments, plus particulièrement dans celui des rôtis et de la volaille, la température interne de l'aliment constitue le meilleur moyen d'en évaluer la cuisson. Grâce à la sonde thermique, plus besoin de deviner la durée du rôtissage.

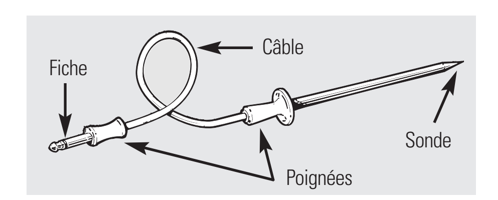


La sonde thermique ressemble à une broche pourvue à une extrémité et a une fiche que vous devez brancher dans la prise aménagée dans la voûte du four.

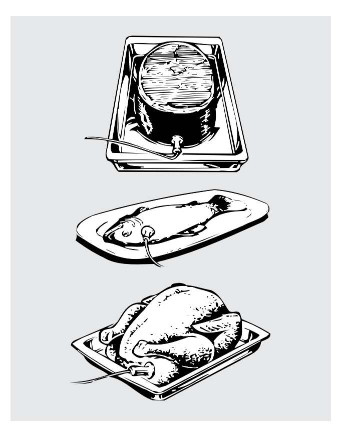
Si vous utilisez une autre sonde que celle fournie avec votre four, cela pourrait l'endommager.

Saisissez la sonde et la fiche par les poignées lorsque vous l'insérez dans la viande et lorsque vous l'en retirez.

- *Pour ne pas endommager votre sonde, n'utilisez pas de pinces pour tirer sur le câble lorsque vous l'enlevez.*
- *Assurez-vous que l'aliment est complètement dé congelé avant d'insérer la sonde, afin d'éviter de la casser.*

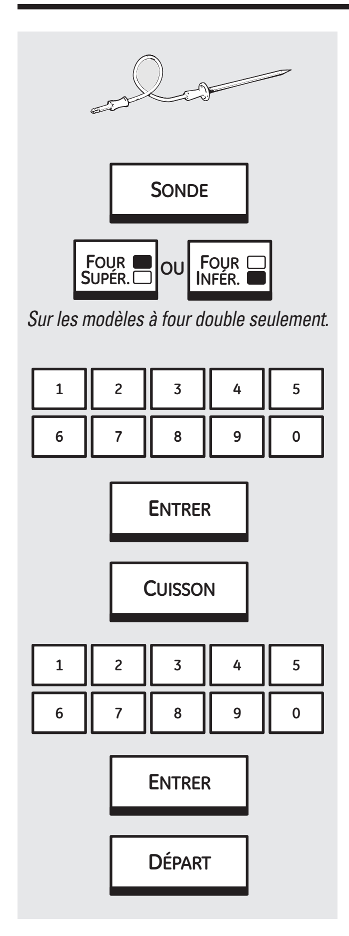


- *Pour éviter tout risque de brûlures, ne débranchez la sonde de la prise que lorsque le four a refroidi.*
- *Ne laissez jamais votre sonde dans le four pendant l'autonettoyage.*
- *Ne laissez pas la sonde dans le four.*



Une fois la nourriture préparée, suivez ces directives pour placer correctement la sonde :

- La pointe de la sonde doit demeurer dans le centre de la nourriture et ne pas toucher à l'os, au gras ni aux nerfs.
- Rôtis désossés – Insérez la sonde dans la partie qui contient le plus de viande.
- Jambon ou agneau non désossé – Insérez la sonde dans le centre de l'articulation ou du muscle le plus bas et le plus volumineux.
- Pains de viande ou casseroles – Insérez la sonde au centre de la nourriture de façon à recouvrir autant que possible la plus grande partie de la tige métallique.
- Poisson – Insérez la sonde juste au dessus d'une branchie puis dans la partie qui contient le plus de chair, parallèlement à l'épine dorsale.
- Dinde entière – Insérez la sonde dans la partie la plus viandeuse de l'intérieur de la cuisse, par en dessous et parallèlement à la cuisse.
- Poitrine de dinde – Insérez la sonde dans la partie la plus viandeuse de la poitrine.



Sur les modèles à four double seulement.

Comment régler un rôtissage avec la sonde thermique

1. Insérez la sonde dans la nourriture. Consultez la section *Utilisation de la sonde*.
2. Branchez la sonde dans la prise aménagée dans le four. Assurez-vous qu'elle est bien branchée. Refermez la porte du four.
3. Appuyez sur ***SONDE***.
4. ***Sur les modèles à four double seulement,*** appuyez sur ***FOUR SUPÉR.*** ou ***FOUR INFÉR.*** pour choisir le four.
5. Appuyez sur les touches numériques pour régler la température interne souhaitée de la nourriture ou de la viande. (La température interne maximale de la nourriture que vous pouvez régler est 200 °F [93 °C].)
6. Appuyez sur ***ENTRER***.
7. Appuyez sur ***CUISSON***.
8. Appuyez sur les touches numériques pour régler la température de four désirée.
9. Appuyez sur ***ENTRER***.

L'écran affichera un message si la sonde est insérée dans la prise et que vous n'avez pas réglé la température de la sonde ni appuyé sur ***ENTRER***.

10. Appuyez sur ***DÉPART***.

Le four s'allumera immédiatement et le restera jusqu'à ce qu'il soit éteint.

Le ventilateur de convection se mettra en marche (après un bref délai) et 100 °F (38 °C) apparaîtra à l'écran. (L'affichage de la température commencera à changer une fois que la température interne de la viande atteindra 100 °F [38 °C].)

Lorsque la température interne de la viande aura atteint 100 °F (38 °C), l'évolution de la température interne s'affichera à l'écran.

11. Lorsque la température interne de la viande atteint celle que vous avez réglée, le four s'éteint et un signal sonore se fait entendre. Pour faire cesser ce signal, appuyez sur la touche ***CLEAR/OFF (EFFACER/ARRÊT)***. Retirez la sonde de la viande à l'aide de poignées ou de mitaines de four. N'utilisez pas de pinces pour la retirer—vous risquez de l'endommager.

Pour régler le deuxième four ***(sur les modèles à four double seulement),*** sélectionnez ***ENFONCER POUR RÉGLER LE FOUR INFÉRIEUR.*** ou ***ENFONCER POUR RÉGLER LE FOUR SUPÉRIEUR.*** selon les besoins, puis suivez les étapes ci-dessus.

Le réglage de température peut être modifié en appuyant sur la touche ***CHANGER LA DURÉE-TEMP*** du four approprié.

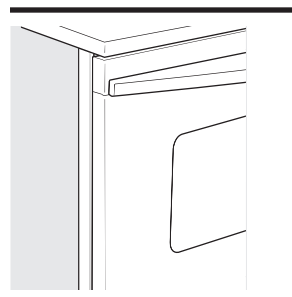
Les réglages peuvent être annulés en appuyant sur la touche ***ANNULER*** du four approprié.

Le réglage de la minuterie s'effectue en appuyant sur ***RÉGLER LA MINUTERIE.*** Consultez la section *Minuterie*.

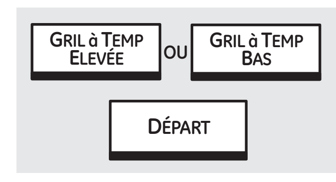
⚠ MISE EN GARDE : *Afin de prévenir d'éventuelles brûlures, ne débranchez pas la sonde de la prise du four tant que celui-ci ne s'est pas refroidi. Ne rangez pas la sonde dans le four.*

- *Si vous retirez la sonde de l'aliment avant que la température finale ait été atteinte, une tonalité se fait entendre et l'écran affichera un message jusqu'à ce que vous enleviez la sonde du four.*
- *Vous pouvez utiliser la minuterie même si vous ne pouvez effectuer une cuisson minutée.*

Grillage.



Fermez la porte. **Faites toujours vos grillades la porte fermée.**



Si votre four est alimenté par un courant de 208 volts, vous pouvez faire griller les biftecks saignants en faisant préchauffer le four et en plaçant la grille du four un cran plus haut.

Comment régler un grillage dans votre four

Fermez la porte. ***Faites toujours vos grillades la porte fermée.***

1. Appuyez sur ***GRIL***.
2. Placez la nourriture sur une grille de rôtissage dans une lèchefrite.
3. ***Sur les modèles à four double seulement,*** appuyez sur ***FOUR SUPÉR.*** ou ***FOUR INFÉR.*** pour choisir le four.
4. Suivez les suggestions du *Guide de grillage* concernant la position de la grille.

La taille, le poids, l'épaisseur, la température de départ et vos préférences de cuisson influencent la durée de grillage. Ce guide est basé sur des viandes à température de réfrigération.

5. Appuyez sur ***GRIL à TEMP ÉLEVÉE*** ou ***GRIL à TEMP BAS***.
6. Appuyez sur ***DÉPART***.

NOTE : *Un ventilateur de refroidissement passera automatiquement par des cycles de marche-arrêt pour refroidir les pièces internes. Ce phénomène est normal et le ventilateur peut continuer à fonctionner même après l'extinction du four.*

Le gril ne nécessite pas de préchauffage dans la plupart des cas. Cependant, les aliments qui cuisent rapidement, comme les fines lanières de viande ou de poisson, peuvent nécessiter une brève période de préchauffage de 2 à 3 minutes pour s'assurer de leur brunissement lorsque la cuisson sera terminée.

Tournez les aliments une seule fois lors du grillage.

NOTE : *Le rôtissage ne fonctionnera pas si la sonde est branchée. Ne laissez jamais la sonde à l'intérieur du four durant un cycle de grillage.*

Pour régler le deuxième four, sélectionnez ***ENFONCER POUR RÉGLER LE FOUR INFÉRIEUR*** ou ***ENFONCER POUR RÉGLER LE FOUR SUPÉRIEUR*** selon les besoins, puis suivez les étapes ci-dessus.

Le réglage de température peut être modifié en appuyant sur ***CHANGER LA DURÉE-TEMP.***

Les réglages peuvent être annulés en appuyant sur ***ANNULER.***

Le réglage de la minuterie s'effectue en appuyant sur ***RÉGLER LA MINUTERIE.*** Consultez la section *Minuterie**.***

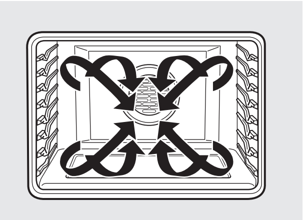
7. Lorsque le rôtissage est terminé, appuyez sur ***ANNULER***.

Guide de grillage

La taille, le poids, la grosseur, température de départ et vos préférences affectera le temps de gril. Ce guide est basé sur les viandes à température de réfrigerateur.

Aliment	Quantité et (ou) épaisseur	Hauteur de la grille	Premier côté (min.)	Deuxième côté (min.)	Commentaires
Boeuf haché Bien cuit	1/2 à 3/4 po (1,3 à 1,9 cm) d'épaisseur	E	10–12	7–9	Espacez uniformément.
Biftecks Saignant † À point Bien cuit	3/4 à 1 po (1,9 à 2,5 cm) d'épaisseur	E E E	8–10 10–14 12–15	5–8 8–12 7–10	Incisez le gras aux bords.
Saignant † À point Bien cuit	1¼ à 1½ po (3,2 à 3,8 cm) d'épaisseur	E E E	12–15 15–18 18–22	6–9 8–11 10–14	
Poulet Grillade min. Grillade min.	Poitrine de poulet (avec os) Poitrine de poulet (désossée) Morceaux Sans os	C C D D	25–35 20–25 25–35 15–20	15–20 15–20 15–20 10–15	Grillez peau vers le bas d'abord.
Queues de homard Grillade min.	4 à 6 oz. (0,11 à 0,17 kg) ch. 6 à 8 oz. (0,17 à 0,22 kg) ch.	D D	12–15 18–25	Ne pas retourner. N/D	Coupez à travers la coquille. Ouvrez.
Filets de poisson Grillade max. Grillade min.	1/4 à 1/2 po (0,6 à 1,3 cm) d'épaisseur	D F	5–7 5	4–6 5	Manipulez et tournez très délicatement. Préchauffez le gril pour augmenter le brunissage.
Tranches de jambon (tout cuit)	1/4 à 1/2 po (0,6 à 1,3 cm) d'épaisseur	D	5–7	4–6	
Côtelettes de porc Bien cuit	2 (1/2 po [1,3 cm] d'épaisseur) 2 (1 po [2,5 cm] d'épaisseur) environ 1 lb (0,45 kg)	E D	12–15 18–22	8–12 8–12	Incisez le gras aux bords.
Pain à l'ail Grillade min.		E	3–4	N/D	

† Le ministère de l'Agriculture des États-Unis fait la mise en garde suivante : «Même si la consommation du boeuf saignant est très répandue, il faut savoir que lorsque la température interne de la viande atteint seulement 140 °F (60 °C), certains micro-organismes nuisibles pour la santé ne sont pas détruits.» (Source : Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA, rév. juin 1985.)



Cuisson à convection

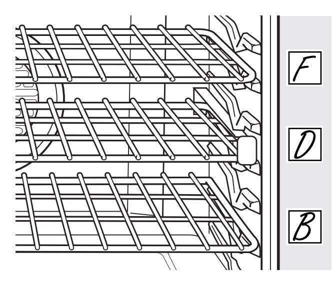
__NOTE :__ Le ventilateur de convection se met en marche et s'arrête pendant la cuisson pour mieux distribuer l'air chaud dans le four.

Le ventilateur du four à convection s'éteint lorsque vous ouvrez la porte du four. Ne laissez PAS la porte ouverte pendant de longues périodes lorsque vous avez programmé une cuisson par convection sinon, vous risquez d'écourter la durée de l'élément chauffant du système à convection.

Dans un four à convection, l'air chaud circule au-dessus, au-dessous et autour des aliments grâce à un ventilateur.

L'air est ainsi distribué uniformément dans toute la cavité du four. Par conséquent, les aliments sont cuits uniformément et dorés à point—et la durée de cuisson est souvent plus courte que dans un four ordinaire.

- *Idéal pour des aliments uniformément brunis cuits sur plusieurs grilles.*
- *Bon pour de grandes quantités d'aliments cuits.*
- *Bons résultats avec les biscuits, les muffins, les carrés au chocolat, les choux à la crème, les petits pains sucrés, les petits gâteaux et le pain.*



Plusieurs grilles

Cuisson à convection avec plusieurs grilles

Pour cuire à convection avec une seule grille, adoptez la position de grille recommandée dans la section Utilisation du four.

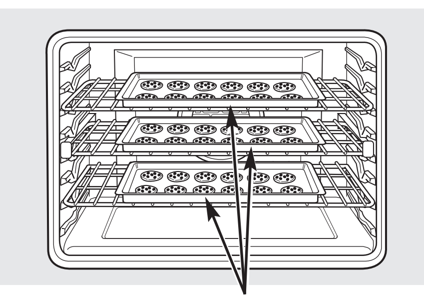
Étant donné que l'air chauffé circule à travers le four, les aliments peuvent être cuits adéquatement sur plusieurs grilles.

Le montant de temps requis pour cuire avec plusieurs grilles peut légèrement augmenter pour certains aliments, mais dans l'ensemble vous gagnerez du temps. Vous obtiendrez d'excellents résultats en cuisant à convection avec plusieurs grilles les biscuits, les muffins, les petits gâteaux et les petits pains.

Pour cuire avec deux grilles, placez une grille en deuxième position (B) et l'autre en quatrième position (D).

Quand vous cuisez avec 3 grilles, placez une grille en deuxième position (B), une grille en quatrième position (D) et une grille en sixième position (F).

Pour de meilleurs résultats lorsque vous faites cuire des biscuits en Mode Cuisson par Convection sur Plusieurs Grilles, alignez l'avant des plaques de biscuits avec le bord avant des grilles.



Plaques de cuisson de biscuits alignées avec le bord avant des grilles du four

Pour adapter vos recettes…

Vous pouvez vous servir de vos recettes préférées dans le four à convection.

Pour cuire à convection, réduisez la température de cuisson de 25 °F (14 °C) ou utilisez la fonction de conversion Auto Recipe (auto-recette). Consultez *Conversion Auto Recipe™ (auto-recette)* dans la section *Réglage des options*.

Utilisation du four à convection.

Rôtissage par convection

- *Pour les grosses coupes de viande tendres, cuites à découvert.*

Le ventilateur fait circuler l'air chaud uniformément au-dessus et autour des aliments. La viande et la volaille sont ainsi bien dorées de tous les côtés, comme si elles étaient cuites au tournebroche. L'air chaud emprisonne les jus de cuisson. La viande est ainsi tendre et juteuse à l'intérieur, et présente une belle couleur dorée à l'extérieur.

Pour obtenir un bon rôtissage par convection, il est important d'utiliser une grille et une lèchefrite. La lèchefrite recueille la graisse, tandis que la grille empêche les éclaboussures.

Pour la cuisson des biscuits, vous obtiendrez de bons résultats si vous utilisez une plaque à biscuits au lieu d'un plat dont les parois sont peu élevées.

Casseroles pour la cuisson par convection

Avant d'utiliser votre four à convection, vérifiez s'il y a suffisamment d'espace autour de votre plat de cuisson pour assurer une bonne circulation de l'air dans le four. Si vous utilisez plusieurs plats, laissez de l'espace entre eux. Assurez-vous également qu'ils n'entrent pas en contact avec d'autres casseroles ou avec les parois du four.

Papier et plastique

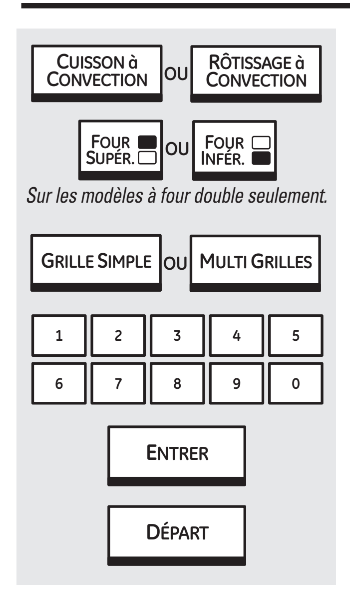
Vous pouvez utiliser dans le four à convection les contenants de plastique ou de papier résistant à la chaleur, recommandés par leur fabricant pour utilisation dans un four ordinaire. Les plats de cuisson en plastique résistant à une température de 400 °F (200 °C) conviennent également.

Métal et verre

Vous pouvez utiliser n'importe quel type de plats de cuisson dans votre four à convection. Toutefois, ce sont les plats en métal qui chauffent le plus rapidement. Ils sont d'ailleurs recommandés pour la cuisson par convection.

- *Les plats de couleur foncée ou au fini mat assurent une cuisson plus rapide que les plats luisants.*
- *Les plats en verre ou en céramique assurent une cuisson plus lente.*

Dans le cas de certaines recettes, comme le poulet au four, utilisez un plat dont les parois sont peu élevées. L'air chaud ne peut circuler adéquatement autour de l'aliment lorsque celui-ci est placé dans un plat à parois élevées.



Comment régler une cuisson ou un rôtissage par convection

1. Appuyez sur la touche ***CUISSON à CONVECTION*** ou ***RÔTISSAGE à CONVECTION***.
2. ***Sur les modèles à four double seulement,*** appuyez sur ***FOUR SUPÉR.*** ou ***FOUR INFÉR.*** pour choisir le four.
3. Deux options de grille sont disponibles :
   - ***GRILLE SIMPLE*** – Appuyez sur cette touche pour cuire les aliments sur une seule grille lors de la cuisson par convection.
   - ***MULTI GRILLES*** – Appuyez sur cette touche pour cuire les aliments sur plus d'une grille (c.-à-d. 2 ou 3 grilles) simultanément lors de la cuisson par convection. Consultez la section *Cuisson à convection avec plusieurs grilles* pour plus d'information.
4. Appuyez sur les touches numériques pour régler la température désirée.
5. Appuyez sur ***ENTRER***.
6. Appuyez sur ***DÉPART***.

Le ventilateur de convection se mettra en marche durant le préchauffage. Une signal sonore indiquera que le préchauffage du four est terminé ; cela peut prendre environ 10 minutes. L'écran affichera le réglage de température.

Les aliments doivent être mis au four au signal sonore.

Pour régler le deuxième four ***(sur les modèles à four double seulement)***, sélectionnez ***ENFONCER POUR RÉGLER LE FOUR INFÉRIEUR*** ou ***ENFONCER POUR RÉGLER LE FOUR SUPÉRIEUR*** selon les besoins, puis suivez les étapes ci-dessus.

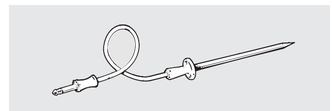
Le réglage de température peut être modifié en appuyant sur la touche ***CHANGER LA DURÉE-TEMP*** du four approprié.

Les réglages peuvent être annulés en appuyant sur la touche ***ANNULER*** du four approprié.

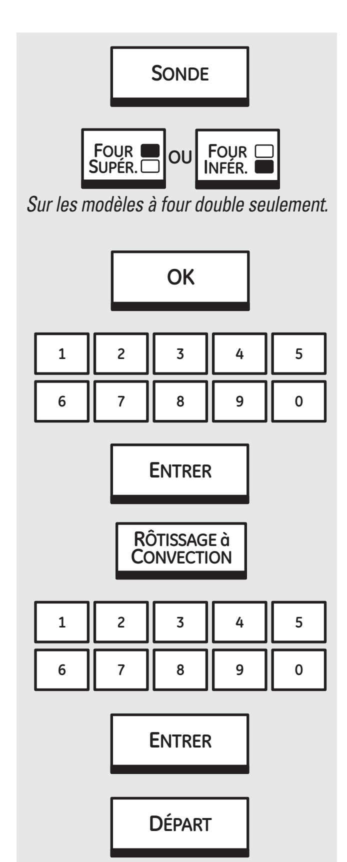
Le réglage de la minuterie s'effectue en appuyant sur ***RÉGLER LA MINUTERIE***. Consultez la section *Minuterie*.

Une fois la cuisson terminée, le four émettra un signal sonore et le message « TEMPS SUPP. » s'affichera pendant cinq minutes. Vérifiez le degré de cuisson de la nourriture. Si du temps de cuisson supplémentaire est requis, appuyez sur la touche ***TEMPS SUPP.*** et entrez du temps de cuisson supplémentaire. Si cette fonction n'est pas sélectionnée, l'écran s'effacera automatiquement.

Cuisson et rôtissage par convection.



Pour obtenir de bons résultats lors du rôtissage de dindes et de rôtis de grande dimension, nous vous recommandons d'utiliser la sonde fournie avec votre four à convection.



Sur les modèles à four double seulement.

*Pour modifier la température du four pendant le rôtissage par convection, appuyez sur **RÔTISSAGE à CONVECTION,** puis sur les touches numériques pour régler la nouvelle température désirée.*

Pour régler un rôtissage par convection avec la sonde thermique

1. Placez la grille en position inférieure (A). Insérez la sonde dans la viande. Consultez la section *Utilisation de la sonde*.
2. Branchez la sonde dans la prise aménagée dans le four. Assurez-vous qu'elle est bien enfoncée dans la prise. Fermez la porte du four.
3. Appuyez sur ***SONDE***.
4. ***Sur les modèles à four double seulement,*** appuyez sur ***FOUR SUPÉR.*** ou ***FOUR INFÉR.*** pour choisir le four.
5. Appuyez sur ***OK***.
6. Appuyez sur les touches numériques pour régler la température interne de la viande que vous souhaitez atteindre. (La température interne maximale de la nourriture que vous pouvez régler est 200 °F [93 °C].)
7. Appuyez sur ***ENTRER***.
8. Appuyez sur ***RÔTISSAGE à CONVECTION***.
9. Appuyez sur les touches numériques pour régler la température de four désirée.
10. Appuyez sur ***ENTRER***.
11. Appuyez sur ***DÉPART***.

Le four s'allumera immédiatement et le restera jusqu'à ce que le four soit éteint.

Le ventilateur de convection se mettra en marche (après un bref délai) et 100 °F (38 °C) apparaîtra à l'écran. (L'affichage de la température commencera à changer une fois que la température interne de la viande atteindra 100 °F [38 °C].)

Lorsque la température interne de la viande atteint 100 °F (environ 38 °C), la température interne réelle de l'aliment est affichée à l'écran.

12. Lorsque la température interne de la viande atteint celle que vous avez réglée, le four s'éteint et un signal sonore se fait entendre. Pour arrêter ce signal, appuyez sur ***CLEAR/OFF (EFFACER/ARRÊT).*** Utilisez des poignées ou des mitaines de four pour retirer la sonde de l'aliment. N'utilisez pas de pinces pour la retirer car cela risque de l'endommager.

⚠ MISE EN GARDE : *Pour éviter tout risque de brûlures, ne débranchez pas la sonde de sa prise avant que le four ait refroidi. Ne laissez pas la sonde dans le four.*

NOTE :

- *Si vous retirez la sonde de l'aliment avant que la température finale ait été atteinte, une tonalité se fait entendre et l'écran affichera un message jusqu'à ce que vous enleviez la sonde du four.*
- *Pendant la cuisson, vous entendez le ventilateur fonctionner. Ce ventilateur s'arrête lorsque vous ouvrez la porte, mais l'élément chauffant demeure allumé.*
- *Vous ne pouvez pas programmer une fonction minutée, mais vous pouvez utiliser la minuterie.*
- *Sur les modèles à four double, vous ne pourrez pas utiliser la sonde dans le four supérieur pendant son fonctionnement minuté. En effet, avec la sonde, vous cuisez en fonction de la température, et pas du temps.*

Guide de rôtissage par convection

Viande			Minutes/lb	Temp. du four	Temp. interne
Boeuf	Côtes, entrecôte,	Saignant	20–24	325 °F (163 °C)	140 °F (60 °C)†
	haut de surlonge	À point	24–28	325 °F (163 °C)	160 °F (71 °C)
	(3 à 5 lb [1,4 à 2,3 kg])	Bien cuit	28–32	325 °F (163 °C)	170 °F (82 °C)
	Filet	Saignant	10–14	325 °F (163 °C)	140 °F (60 °C)†
		À point	14–18	325 °F (163 °C)	160 °F (71 °C)
Porc	Désossé ou non (3 à 5 lb [1,4 à 2,3 kg])		23–27	325 °F (163 °C)	170 °F (82 °C)
	Côtelettes (1/2 à 1 po	2 côtelettes	30–35 au total	325 °F (163 °C)	170 °F (82 °C)
	[1,3 à 2,5 cm] d'épaisseur)	4 côtelettes	35–40 au total	325 °F (163 °C)	170 °F (82 °C)
		6 côtelettes	40–45 au total	325 °F (163 °C)	170 °F (82 °C)
Jambon	En conserve, soc, jarret (3 à 5 lb [1,4 à 2,3 kg], cuit)		14–18	325 °F (163 °C)	140 °F (60 °C)
Agneau	Désossé ou non (3 à 5 lb)	À point	17–20	325 °F (163 °C)	160 °F (71 °C)
	[1,4 à 2,3 kg]	Bien cuit	20–24	325 °F (163 °C)	170 °F (82 °C)
Fruits de mer	Poisson, entier (3 à 5 lb [1,4 à 2,3 kg])		30–40 au total	400 °F (204 °C)	
	Queues de homard (6 à 8 oz [0,17 à 0,22 kg] ch.)		20–25 au total	350 °F (177 °C)	
Volaille	Poulet entier (2½ à 3½ lb [1,1 à 1,6 kg])		24–26	350 °F (177 °C)	180°–185 °F (82°–85 °C)
	Poulets de Cornouailles non farcis (1 à 1½ lb [0,45 à 0,7 kg])		50–55 au total	350 °F (177 °C)	180°–185 °F (82°–85 °C)
	Farcis (1 à 1½ lb [0,45 à 0,7 kg])		55–60 au total	350 °F (177 °C)	180°–185 °F (82°–85 °C)
	Canard (4 à 5 lb [1,8 à 2,3 kg])		24–26	325 °F (163 °C)	180°–185 °F (82°–85 °C)
	Dinde, entière*				
	Non farcie (10 à 16 lb [4,5 à 7,3 kg])		8–11	325 °F (163 °C)	180°–185 °F (82°–85 °C)
	Non farcie (18 à 24 lb [8,2 à 10,9 kg])		7–10	325 °F (163 °C)	180°–185 °F (82°–85 °C)
	Poitrine de dinde (4 à 6 lb [1,8 à 2,7 kg])		16–19	325 °F (163 °C)	170 °F (77 °C)

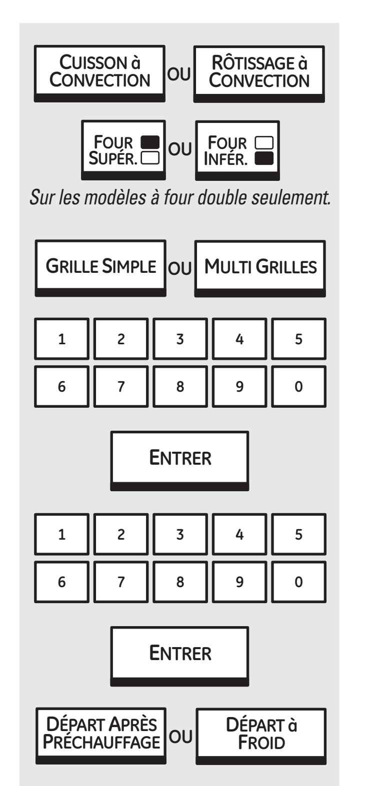
* *Il faut généralement allonger la durée de rôtissage de 30 à 45 minutes pour la volaille farcie. Protégez les pilons et la poitrine avec du papier d'aluminium pour éviter un brunissage excessif et le dessèchement de la peau.*

† *Le ministère de l'Agriculture des États-Unis fait la mise en garde suivante : «Même si la consommation du boeuf saignant est très répandue, il faut savoir que lorsque la température interne de la viande atteint seulement 140 °F (60 °C), certains micro-organismes nuisibles pour la santé ne sont pas détruits.» (Source : Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA, rév. juin 1985.)*

Cuisson et rôtissage par convection minutés.

Sur les modèles à four double, vous pouvez utiliser la cuisson minutée dans un four tout en procédant à l'autonettoyage dans l'autre, ou encore la cuisson minutée dans les deux fours simultanément.

***NOTE :** Ne laissez jamais des aliments comme des produits laitiers, du poisson, de la farce, de la volaille et du porc reposer pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. Lorsque ces aliments sont laissés à la température de la pièce, cela favorise la prolifération de bactéries nocives.*



Comment régler une mise en marche immédiate et un arrêt automatique

Le four se met en marche immédiatement et fonctionne pendant la durée réglée. À la fin de la durée de cuisson, le four s'éteint automatiquement.

Assurez-vous que l'horloge affiche la bonne heure.

1. Appuyez sur la touche ***CUISSON à CONVECTION*** ou ***RÔTISSAGE à CONVECTION***.
2. ***Sur les modèles à four double seulement,*** appuyez sur ***FOUR SUPÉR.*** ou ***FOUR INFÉR.*** pour choisir le four.
3. Deux options de grille sont disponibles :
   - ***GRILLE SIMPLE*** – Appuyez sur cette touche pour cuire les aliments sur une seule grille lors de la cuisson par convection.
   - ***MULTI GRILLES*** – Appuyez sur cette touche pour cuire les aliments sur plus d'une grille (c.-à-d. 2 ou 3 grilles) simultanément lors de la cuisson par convection. Consultez la section *Cuisson à convection avec plusieurs grilles* pour plus d'information.
4. Appuyez sur les touches numériques pour régler la température voulue.
5. Appuyez sur la touche ***ENTRER***.
6. Appuyez sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson désirée.
7. Appuyez sur la touche ***ENTRER***.
8. Deux options de départ immédiat et d'arrêt automatique de la cuisson sont disponibles :
   - ***DÉPART APRÈS PRÉCHAUFFAGE*** – Appuyez sur cette touche pour préchauffer le four.

     Le ventilateur de convection s'allumera durant le préchauffage. Une signal sonore indiquera que le préchauffage du four est terminé; cela peut prendre environ 10 minutes. L'écran affichera le réglage de température.

     La cuisson minutée ne démarrera qu'une fois le préchauffage terminé et la touche ***DÉPART*** enfoncée.

     Au signal sonore, placez les aliments dans le four.
   - ***DÉPART à FROID*** – Appuyez sur cette touche pour démarrer le four immédiatement et cuire la nourriture sans préchauffage. Le ventilateur de convection se mettra en marche. Le décompte de la durée de cuisson commence aussi immédiatement.

Le four va démarrer et poursuivre la cuisson pendant la période programmée, puis l s'arrêtera automatiquement, sauf si la fonction Cuisson et maintien a été sélectionnée. Consultez la section *Option cuisson et maintien*.

Pour régler le deuxième four ***(sur les modèles à four double seulement)***, sélectionnez ***ENFONCER POUR RÉGLER LE FOUR INFÉRIEUR*** ou ***ENFONCER POUR RÉGLER LE FOUR SUPÉRIEUR*** selon les besoins, puis suivez les étapes ci-dessus.

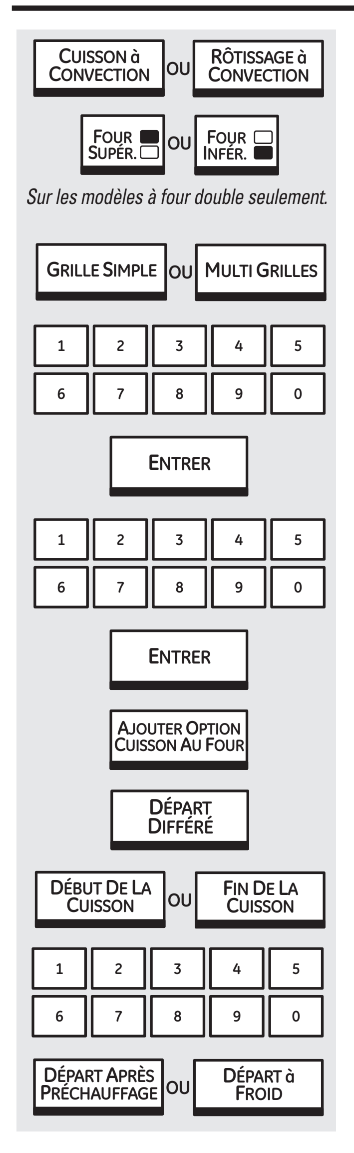
Le réglage de température peut être modifié en appuyant sur la touche ***CHANGER LA DURÉE-TEMP*** du four approprié.

Les réglages peuvent être annulés en appuyant sur la touche ***ANNULER*** du four approprié.

Le réglage de la minuterie s'effectue en appuyant sur ***RÉGLER LA MINUTERIE***. Consultez la section *Minuterie*.

Une fois la cuisson terminée, le four émettra un signal sonore et le message « TEMPS SUPP. » s'affichera pendant cinq minutes. Vérifiez le degré de cuisson de la nourriture. Si du temps de cuisson supplémentaire est requis, appuyez sur la touche ***TEMPS SUPP.*** et entrez du temps de cuisson supplémentaire. Si cette fonction n'est pas sélectionnée, l'écran s'effacera automatiquement au bout de cinq minutes.

Cuisson et rôtissage par convection minutés.



Comment régler une mise en marche différée et un arrêt automatique

Vous pouvez programmer la commande du four pour que le four se mette en marche à une heure précise, fonctionne pendant une durée pré-déterminée, puis s'éteigne automatiquement. Consultez aussi la section Départ différé.

Assurez-vous que l'horloge affiche la bonne heure.

1 Appuyez sur la touche ***CUISSON à CONVECTION*** ou ***RÔTISSAGE à CONVECTION***.

2 ***Sur les modèles à four double seulement,*** appuyez sur ***FOUR SUPÉR.*** ou ***FOUR INFÉR.*** pour choisir le four.

3 Deux options de grille sont disponibles :
- ***GRILLE SIMPLE*** – Appuyez sur cette touche pour cuire les aliments sur une seule grille lors de la cuisson par convection.
- ***MULTI GRILLES*** – Appuyez sur cette touche pour cuire les aliments sur plus d'une grille (c.-à-d. 2 ou 3 grilles) simultanément lors de la cuisson par convection. Consultez la section *Cuisson à convection avec plusieurs grilles* pour plus d'information.

4 Appuyez sur les touches numériques pour régler la température voulue.

5 Appuyez sur ***ENTRER***.

6 Appuyez sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson désirée.

7 Appuyez sur ***ENTRER***.

8 Appuyez sur ***AJOUTER OPTION CUISSON AU FOUR***.

9 Appuyez sur ***DÉPART DIFFÉRÉ***.

10 Deux options de réglage de départ différé sont disponibles :
- ***DÉBUT DE LA CUISSON*** – Appuyez sur la touche puis servez-vous des touches numérotées pour entrer le délai qui précédera le début de la cuisson. Appuyez sur ***ENTRER***. Par exemple, si vous souhaitez que la cuisson débute dans 2 heures, entrez ***2***, ***0*** et ***0***.
- ***FIN DE LA CUISSON*** – Appuyez sur la touche puis servez-vous des touches numérotées pour entrer la période totale au terme de laquelle la cuisson prendra fin. Appuyez sur ***ENTRER***. Par exemple, si votre temps de cuisson est de 2 heures et que vous souhaitez servir le repas dans 5 heures, entrez ***5***, ***0*** et ***0*** et le four démarrera dans 3 heures.

11 Deux options de départ sont disponibles une fois le délai du départ différé écoulé :
- ***DÉPART APRÈS PRÉCHAUFFAGE*** – Appuyez sur la touche pour choisir le préchauffage.

  Une fois le délai du départ différé écoulé, le four s'allumera et le préchauffage commencera.

  Le ventilateur de convection se mettra en marche durant le préchauffage. Une signal sonore indiquera que le préchauffage du four est terminé ; cela peut prendre environ 10 minutes. L'écran affichera le réglage de température.
- ***DÉPART à FROID*** – Appuyez sur cette touche pour que le four démarre immédiatement (sans préchauffage) une fois le délai de départ différé écoulé. Le ventilateur de convection se mettra en marche.

Pour régler le deuxième four ***(sur les modèles à four double seulement),*** sélectionnez ***ENFONCER POUR RÉGLER LE FOUR INFÉRIEUR*** ou ***ENFONCER POUR RÉGLER LE FOUR SUPÉRIEUR*** selon les besoins, puis suivez les étapes ci-dessus.

Le réglage de température peut être modifié en appuyant sur la touche ***CHANGER LA DURÉE-TEMP*** du four approprié.

Les réglages peuvent être annulés en appuyant sur la touche ***ANNULER*** du four approprié.

Le réglage de la minuterie s'effectue en appuyant sur ***RÉGLER LA MINUTERIE***. Consultez la section *Minuterie*.

Une fois le délai de départ différé écoulé, le four va démarrer et poursuivre la cuisson pendant la période programmée, puis il s'arrêtera automatiquement, sauf si la fonction Cuisson et maintien a été sélectionnée. Consultez la section *Cuisson et maintien*.

Une fois la cuisson terminée, le four émettra un signal sonore et le message « TEMPS SUPP. » s'affichera pendant cinq minutes. Vérifiez le degré de cuisson de la nourriture. Si du temps de cuisson supplémentaire est requis, appuyez sur la touche ***TEMPS SUPP.*** et entrez du temps de cuisson supplémentaire. Si cette fonction n'est pas sélectionnée, l'écran s'effacera automatiquement au bout de cinq minutes.

Recettes préférées.

Votre panneau de commande vous permettra de créer (sauvegarder), modifier, utiliser ou supprimer une recette préférée.



CRÉER RECETTE

Créer une recette

1. Appuyez sur ***RECETTE PRÉFÉRÉE***.
2. Appuyez sur ***CRÉER RECETTE***.
3. Appuyez sur les touches alphabétiques pour créer un nom de recette. Appuyez sur ***NUM*** pour ajouter un chiffre. Appuyez sur ***ESPAC.*** pour ajouter un espace entre les lettres ou les chiffres. Appuyez sur ***RET.*** pour supprimer une lettre ou un chiffre au besoin. Appuyez sur ***PRÊT*** pour enregistrer le nom.
4. Appuyez sur ***CUISSON***, ***GRIL***, ***CUISSON à CONVECTION*** ou ***RÔTISSAGE à CONVECTION*** pour choisir le mode de cuisson.
5. Appuyez sur les touches numériques pour régler la température.
6. Appuyez sur ***ENTRER***.
7. Appuyez sur les touches numériques pour régler la période de cuisson désirée.
8. Appuyez sur ***ENTRER***.
9. Appuyez sur ***AJOUTER LE PRÉCHAUFFAGE*** pour régler le préchauffage ou sur ***CONTINUER*** pour réviser la recette réglée.
10. Appuyez sur ***SAUVEGARDER ET CRÉER UNE NOUVELLE*** pour sauvegarder la recette en mémoire sans l'utiliser à ce moment-ci. Appuyez sur ***SAUVEGARDER ET DÉBUTER LA CUISSON*** pour sauvegarder la recette en mémoire et procéder à la cuisson maintenant. Appuyez sur ***ANNULER*** pour supprimer la recette.



MODIFIER RECETTE

Modifier une recette sauvegardée

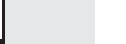
1. Appuyez sur ***RECETTE PRÉFÉRÉE.***
2. Appuyez sur ***MODIFIER RECETTE***.
3. Appuyez sur ou pour choisir la recette que vous souhaitez modifier.
4. Appuyez sur ***ENTRER***.
5. Appuyez sur ou pour choisir le réglage que vous souhaitez modifier.
6. Appuyez sur ***MODIFIER*** puis modifiez le réglage.
7. Appuyez sur ***PRÊT***.
8. Appuyez sur ***SAUVEGARDER*** ou ***SAUVEGARDER ET DÉBUTER LA CUISSON***.



UTILISER RECETTE

Utiliser une recette sauvegardée

1. Appuyez sur ***RECETTE PRÉFÉRÉE***.
2. Appuyez sur ***UTILISER RECETTE***.
3. Appuyez sur ou pour choisir la recette que vous souhaitez utiliser.
4. Appuyez sur ***ENTRER***.
5. Appuyez sur ***DÉPART***.
6. Sur les modèles à four double seulement, appuyez sur ***FOUR SUPÉR.*** ou ***FOUR INFÉR.*** pour choisir le four.

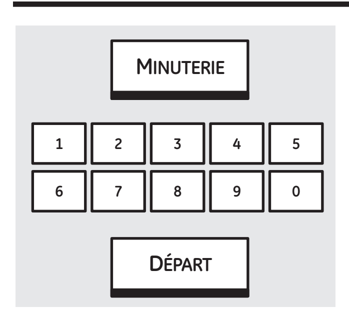


SURPRIM. RECETTE

Supprimer une recette sauvegardée

1. Appuyez sur ***RECETTE PRÉFÉRÉE***.
2. Appuyez sur ***SUPPRIM. RECETTE***.
3. Appuyez sur ou pour choisir la recette que vous souhaitez supprimer.
4. Appuyez sur ***ENTRER***.
5. Appuyez sur ***SUPPRIMER***.
6. Appuyez sur ***OUI***.

Minuterie et verrouillage des commandes.



La fonction MINUTERIE peut être réglée pour une période de 1 minute à 24 heures.

La minuterie ne contrôle pas les opérations du four.

Pour régler la minuterie

1. Appuyez sur ***MINUTERIE***.
2. ***Sur les modèles à four double seulement,*** appuyez sur ***FOUR SUPÉR.*** ou ***FOUR INFÉR.*** pour choisir la minuterie du four désiré.
3. Appuyez sur les touches numérotées jusqu'à ce que la période désirée s'affiche à l'écran. Par exemple, pour une période de 2 heures et 45 minutes, appuyez sur ***2***, ***4*** et ***5*** dans cet ordre.
4. Appuyez sur ***DÉPART***.

Si la période réglée ou restante est supérieure ou égale à une heure, l'écran affichera les heures et les minutes [HH: MM]. Les lettres « H » et « M » apparaîtront pour indiquer que la période s'affiche dans le format heures et minutes. (Si une ou plusieurs heures ont été réglées, l'écran ne commencera à effectuer le décompte qu'au bout d'une minute.)

Si la période réglée ou restante est inférieure à une heure, l'écran affichera les minutes et les secondes [MM : SS]. Les lettres « M » et « S » apparaîtront pour indiquer que la période s'affiche dans le format minutes et secondes.

5. Lorsque la minuterie atteint ***:00***, la commande fait entendre 3 bips suivis d'un bip toutes les 6 secondes jusqu'à ce que la touche ***MINUTERIE*** soit enfoncée.

La tonalité peut être réduite au silence en suivant les étapes de la section *Réglages des options* sous *Son/Volume*.

Pour annuler la (ou les) minuterie, appuyez sur ***ANNULER MINUTERIE***.

Pour remettre la (ou les) minuterie à zéro, appuyez sur ***ANNULER MINUTERIE*** et réglez une nouvelle période de temps.



Verrouillage des commandes

Cette commande vous permet de verrouiller les touches de manière à ce qu'elles ne puissent pas être activées quand vous les pressez.

NOTE : *Pour les modèles à four double, cette fonction est activée sur les deux fours.*

Pour verrouiller/déverrouiller les commandes :

1. Appuyez sur ***CLEAR/OFF (EFFACER/ARRÊT)*** pendant 3 secondes, jusqu'à ce que l'écran affiche ***COMMANDE VERROUILLÉE***.
2. Appuyez sur ***CLEAR/OFF (EFFACER/ARRÊT)*** pendant 3 secondes, jusqu'à ce que l'écran d'accueil apparaît.

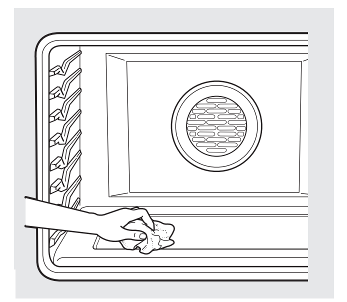
Quand cette caractéristique est branchée et les touches sont appuyées, la commande fait un signal sonore et ***COMMANDE VERROUILLÉE*** apparaît sur l'écran.

NOTES :

- *Le mode de verrouillage affecte toutes les commandes, sauf la touche* ***CLEAR/OFF (EFFACER/ARRÊT)****. Aucune autre touche ne fonctionnera lorsque cette fonction est activée.*
- *L'ajustement reste en mémoire après huit pannes de courant.*

Utilisation du four autonettoyant.

Pour que le programme fonctionne adéquatement, il faut que la porte du four soit fermée et que toutes les commandes soient réglées correctement.



Essuyez le surplus de saleté sur la sole du four. (L'apparence peut varier).

Avant l'autonettoyage

Nous vous recommandons d'assurer une ventilation adéquate en ouvrant une fenêtre ou en utilisant un ventilateur ou une hotte de cuisine au cours du premier autonettoyage.

Retirez du four une lèchefrite, une grille de la lèchefrite, la sonde, tous les ustensiles de cuisson et le papier d'aluminium.

Les grilles du four peuvent demeurer dans le four pendant le cycle d'autonettoyage sans être endommagées.

N'utilisez pas de matières abrasives ou de nettoyants à four. Nettoyez le dessus, les côtés et l'extérieur de la porte du four avec du savon et de l'eau.

Assurez-vous que le capot de la lampe du four est bien en place et que la lampe est éteinte.

IMPORTANT : Certains oiseaux sont extrêmement sensibles à la fumée produite pendant le programme d'autonettoyage de n'importe quel four. Placez les oiseaux dans une autre pièce bien aérée.

NOTE : *La fonction Autonettoyage ne fonctionnera pas si la sonde est branchée ou la fonction Sabbat est réglée.*

- Sur les modèles à four double, vous pouvez régler un cycle de nettoyage dans les deux fours simultanément. Le dernier four réglé attendra automatiquement la fin du cycle de nettoyage du premier four avant de démarrer son propre cycle.
- Sur les modèles à four double, vous pouvez utiliser simultanément la cuisson minutée dans un four et l'autonettoyage dans l'autre.

⚠ MISE EN GARDE :

Ne mettez jamais d'ustensile de cuisine ou tout autre article en bas du four. Il y a un élément de chauffage sous le plancher du four. En plaçant des articles en bas du four, vous risquez d'entraîner une surchauffe du four, qui peut causer des dommages au four et risque d'endommager ou de brûler les armoires de votre cuisine.

Après l'autonettoyage

Vous remarquerez un peu de cendre blanche dans le four. Essuyez-la avec un linge humide lorsque le four a refroidi.

S'il reste des taches blanches, faites-les disparaître à l'aide d'un tampon à récurer savonneux. Rincez à fond avec une solution d'eau et de vinaigre. Il s'agit généralement de résidus de sel qui ne disparaissent pas lors de l'autonettoyage.

Si le four n'est pas propre après un premier nettoyage, programmez à nouveau un autonettoyage.

- Vous ne pouvez programmer aucune fonction de cuisson tant que le four n'a pas suffisamment refroidi pour que vous puissiez déverrouiller la porte.
- Pendant un programme d'autonettoyage, vous pouvez appuyer sur ***HORLOGE*** pour afficher l'heure. Pour revenir à la durée résiduelle d'autonettoyage, appuyez sur ***AUTONETTOYAGE***.

Grilles Normales

S'il devient difficile de faire glisser les grilles, essuyez leurs bords et les supports dans le four avec de l'huile de cuisson.

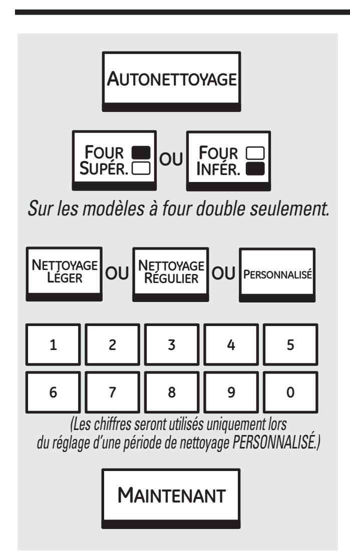
Grille extensible

S'il devient difficile de faire glisser la grille ou si les leviers de dégagement deviennent difficiles à utiliser, consultez le paragraphe *Grille extensible* dans la section *Entretien et nettoyage*. Ne vaporisez pas la grille extensible avec de l'huile de cuisson ou tout autre vaporisateur lubrifiant.

Si elle devient difficile à retirer ou à remettre en place, essuyez les supports avec de l'huile de cuisson. ***N'essuyez pas les glissières avec de l'huile de cuisson.***

NOTE : *Après le premier cycle d'autonettoyage, la surface en acier inoxydable grise changera de couleur. Ceci est normal.*

Utilisation du four autonettoyant.



Comment régler le nettoyage du four

1. Appuyez sur ***AUTONETTOYAGE***.
2. ***Sur les modèles à four double seulement,*** appuyez sur ***FOUR SUPÉR.*** ou ***FOUR INFÉR.*** pour choisir le four.
3. Trois options d'autonettoyage sont disponibles :
   - ***NETTOYAGE LÉGER*** – Appuyez sur cette touche pour effectuer un nettoyage automatique de 3 heures. Recommandé lorsqu'il s'agit de nettoyage des débordements limités à une surface restreinte.
   - ***NETTOYAGE RÉGULIER*** – Appuyez sur cette touche pour effectuer un nettoyage automatique de 5 heures. Recommandé pour un four plus encrassé.
   - ***PERSONNALISÉ*** – Appuyez sur cette touche et à l'aide des touches numérotées, réglez une période de nettoyage de 3 à 7 heures et 30 minutes, selon le degré d'encrassement du four.
4. Appuyez sur ***MAINTENANT***.



La porte se verrouille automatiquement. L'écran affichera le décompte de la période de nettoyage. On ne peut pas ouvrir la porte du four si la température n'est pas descendue sous la température de verrouillage et si le message ***FOUR VERROUILLÉ*** s'affiche.

Lorsque la fonction ***FOUR VERROUILLÉ*** sera désactivée, vous pourrez ouvrir la porte.

- Le message ***VERROUILLER LA PORTE*** s'affichera et la commande du four émettra un signal si vous réglez un cycle de nettoyage et oubliez de fermer la porte du four.
- Pour mettre fin à un cycle de nettoyage, appuyez sur la touche ***ANNULER*** ou ***CLEAR/OFF (EFFACER/ARRÊT)***. Lorsque le message ***FOUR VERROUILLÉ*** sera désactivée, indiquant que le four s'est refroidi sous la température de verrouillage, vous serez en mesure d'ouvrir la porte.

Sur les modèles à four double, vous pouvez régler le nettoyage des deux fours simultanément. Le deuxième four attendra automatiquement la fin du nettoyage du premier four avant de démarrer son propre nettoyage.

Deux options sont disponibles pour régler le deuxième four :

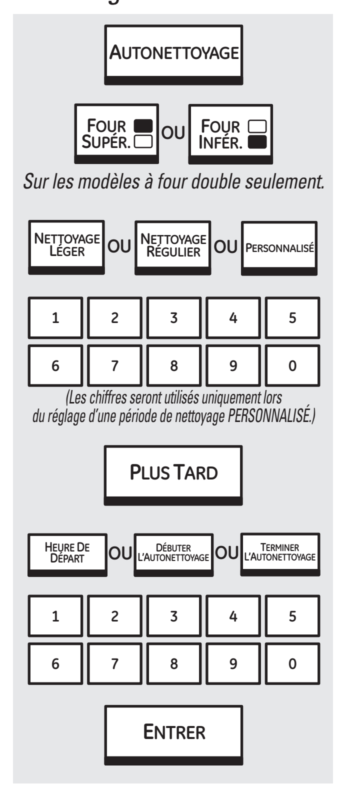
- Immédiatement après le réglage du premier four :

  Sélectionnez ***ENFONCER POUR RÉGLER LE FOUR INFÉRIEUR*** ou ***ENFONCER POUR RÉGLER LE FOUR SUPÉRIEUR*** selon les besoins, puis suivez les étapes 3 et 4.

- À partir de l'écran d'accueil (Home) :

1. Appuyez sur ***AUTONETTOYAGE***.
2. Appuyez sur ***NETTOYAGE LÉGER, NETTOYAGE RÉGULIER*** ou ***PERSONNALISÉ***. Reportez-vous aux références ci-dessus.
3. Appuyez sur ***COMMENCER APRÈS LE 1ER AUTONETTOYAGE*** pour le déclenchement automatique du nettoyage du deuxième four une fois terminé celui du premier.

Pour que le programme fonctionne adéquatement, il faut que la porte du four soit fermée et que toutes les commandes soient réglées correctement.



Pour différer le début de l'autonettoyage

1. Appuyez sur ***AUTONETTOYAGE***.

2. ***Sur les modèles à four double seulement,*** appuyez sur ***FOUR SUPÉR.*** ou ***FOUR INFÉR.*** pour choisir le four.

3. Trois options d'autonettoyage sont disponibles :

   - ***NETTOYAGE LÉGER*** – Appuyez sur cette touche pour effectuer un nettoyage automatique de 3 heures. Recommandé lorsqu'il s'agit du nettoyage de débordements limités à une zone restreinte.
   - ***NETTOYAGE RÉGULIER*** – Appuyez sur cette touche pour effectuer un nettoyage automatique de 5 heures. Recommandé pour un four plus encrassé.
   - ***PERSONNALISÉ*** – Appuyez sur cette touche et à l'aide des touches numérotées, réglez une période de nettoyage de 3 à 7 heures et 30 minutes, selon le degré d'encrassement du four.

4. Appuyez sur ***PLUS TARD***.

5. Trois options de réglage de départ différé sont disponibles :

   - ***HEURE DE DÉPART*** – Appuyez sur la touche puis servez-vous des touches numérotées pour entrer le délai qui précédera le début du nettoyage. Appuyez sur ***ENTRER***.
   - ***DÉBUTER L'AUTONETTOYAGE*** – Appuyez sur la touche puis servez-vous des touches numérotées pour régler l'heure du début du nettoyage. Appuyez sur ***ENTRER***.
   - ***TERMINER L'AUTONETTOYAGE*** – Appuyez sur la touche puis servez-vous des touches numérotées pour régler l'heure de la fin du nettoyage. Appuyez sur ***ENTRER***.

La porte se verrouille automatiquement. L'écran affichera l'heure du début. On ne peut pas ouvrir la porte du four si la température n'est pas descendue sous la température de verrouillage et si le message ***FOUR VERROUILLÉ*** s'affiche.

Lorsque la fonction ***FOUR VERROUILLÉ*** sera désactivée, vous pourrez ouvrir la porte.

Sur les modèles à four double, vous pouvez régler le nettoyage des deux fours simultanément. Le deuxième four réglé attendra automatiquement la fin du nettoyage du premier four avant de démarrer son propre nettoyage ou encore il attendra l'expiration du délai programmé.

Deux options sont disponibles pour régler le deuxième four :

- Immédiatement après le réglage du premier four :

  Sélectionnez ***ENFONCER POUR RÉGLER LE FOUR INFÉR.*** ou ***ENFONCER POUR RÉGLER LE FOUR SUPÉR.*** selon les besoins, puis suivez les étapes 3 à 6 ci-dessus pour le deuxième four.

- À partir de l'écran d'accueil (Home) :

1. Appuyez sur ***AUTONETTOYAGE***.

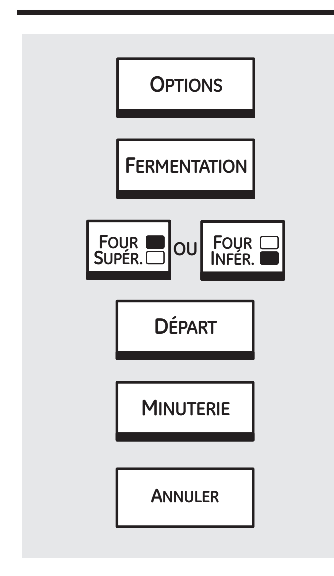
2. Appuyez sur ***NETTOYAGE LÉGER, NETTOYAGE RÉGULIER*** ou ***PERSONNALISÉ***. Reportez-vous aux références ci-dessus.

3. Appuyez sur ***COMMENCER APRÈS LE 1ER AUTONETTOYAGE*** pour le déclenchement automatique du nettoyage du deuxième four une fois terminé celui du premier ; ou sur ***HEURE DE DÉPART*** puis suivez l'étape 6 ci-dessus pour régler l'heure du démarrage du deuxième four.

*Pour afficher le décompte du temps ou l'heure du départ, appuyez sur **AUTONETTOYAGE.***

- Pour mettre fin à un cycle de nettoyage, appuyez sur ***ANNULER*** ou ***CLEAR/OFF (EFFACER/ARRÊT).*** Lorsque la fonction ***FOUR VERROUILLÉ*** sera désactivée, indiquant que le four s'est refroidi sous la température de verrouillage, vous serez en mesure d'ouvrir la porte.

Option – Fermentation.



Fermentation

La fonction de fermentation maintient une chaleur suffisante pour faire lever les produits à la levure.

1. Placez la pâte dans le four sur la grille B ou C et recouvrez-la avec un linge pour de meilleurs résultats.
2. Appuyez sur ***OPTIONS***.
3. Appuyez sur ***FERMENTATION***.

La lumière intérieure du four s'allume et passera par des cycles d'allumage-extinction durant la fermentation.

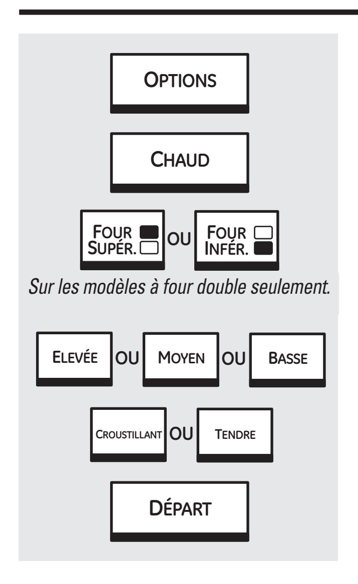
La fonction de fermentation procure automatiquement la température optimale demandée par le processus de fermentation et par conséquent elle n'est pas munie d'un contrôle de la température.

4. ***Sur les modèles à four double seulement,*** appuyez sur ***FOUR SUPÉR.*** ou ***FOUR INFÉR.*** pour choisir le four.
5. Appuyez sur ***DÉPART***.
6. Réglez la touche ***MINUTERIE*** à la durée de fermentation minimale.
7. Lorsque la fermentation est terminée, appuyez sur la touche ***ANNULER***.

- *La fermentation ne fonctionnera pas si la température du four est supérieure à 125 °F (52 °C). Le message FOUR TROP CHAUD s'affichera à l'écran.*
- *La fermentation ne nécessite pas de préchauffer le four.*
- *Pour éviter d'abaisser la température du four et ainsi augmenter la durée de la fermentation, n'ouvrez pas la porte du four inutilement.*
- *Vérifiez le pain sans trop tarder pour éviter une fermentation excessive.*

REMARQUE : *N'utilisez pas le mode de fermentation pour réchauffer les aliments froids ni pour garder chauds les aliments cuits.*
La température de fermentation du four n'est pas suffisamment élevée pour garder les aliments à des températures sûres. Utilisez la fonction ***CHAUD*** *pour garder les aliments au chaud.*

Option – Chaud.



Sur les modèles à four double seulement.

Réglage du four pour conserver les aliments chauds

La caractéristique de conservation des aliments chauds peut être activée pour conserver chauds les aliments déjà cuits. Cette caractéristique n'est pas conçue pour réchauffer les aliments froids.

1. Appuyez sur ***OPTIONS***.
2. Appuyez sur ***CHAUD***.
3. ***Sur les modèles à four double seulement,*** appuyez sur ***FOUR SUPÉR.*** ou ***FOUR INFÉR.*** pour choisir le four.
4. Appuyez sur ***ÉLEVÉE***, ***MOYENNE*** ou ***BASSE*** pour le réglage automatique de la température.
5. Appuyez sur ***CROUSTILLANT*** ou ***TENDRE***, selon que vous souhaitez obtenir des aliments croustillants ou tendres.
6. Appuyez sur ***DÉPART***.

Laissez le four se préchauffer :

BASSE	8 minutes
MOYENNE	15 minutes
ÉLEVÉE	20 minutes

NOTE : *Le ventilateur de convection se mettra en marche si la fonction CROUSTILLANT est activée.*

Pour régler le deuxième four ***(sur les modèles à four double seulement),*** sélectionnez ***ENFONCER POUR RÉGLER LE FOUR INFÉRIEUR*** ou ***ENFONCER POUR RÉGLER LE FOUR SUPÉRIEUR*** selon les besoins, puis suivez les étapes ci-dessus.

Le réglage de température peut être modifié en appuyant sur la touche ***CHANGER LA DURÉE-TEMP*** du four approprié.

Les réglages peuvent être annulés en appuyant sur la touche ***ANNULER*** du four approprié.

Le réglage de la minuterie s'effectue en appuyant sur ***RÉGLER LA MINUTERIE.*** Consultez la section *Minuterie*.

Pour rendre les aliments ramollis plus croutillants

- Placez la nourriture dans une assiette ou une casserole aux bords peu élevés.
- Pour de meilleurs résultats, disposez les aliments en une seule couche. Ne les empilez pas.
- Laissez-les à découvert.
- Préchauffez le four au réglage ***BASSE***.
- Après 45 minutes, vérifiez si la nourriture est croustillante. Augmentez la période au besoin.

⚠ MISE EN GARDE : *Ne gardez pas les aliments dans le four en mode de réchauffement pendant plus de 2 heures.*

NOTES IMPORTANTES :

- *Les aliments doivent être gardés chauds dans leur récipient de cuisson ou transférés dans un plat de service résistant à la chaleur.*
- *Les aliments placés dans des casseroles en verre ou en céramique résistante à la chaleur nécessitent un réglage du thermostat plus élevé que ceux placés dans des casseroles métalliques.*
- *Couvrez les aliments humides avec un couvercle qui va au four ou une feuille d'aluminium.*
- *Il n'est pas obligatoire de recouvrir les aliments frits ou croquants, mais ils risquent de devenir trops secs s'ils sont réchauffés pendant trop longtemps.*
- *L'ouverture répétée de la porte laisse échapper l'air chaud et refroidit les aliments.*
- *Si des aliments sont rajoutés, allouez un peu plus de temps pour stabiliser la température du four.*
- *De grandes quantités peuvent nécessiter d'augmenter le réglage du thermostat et de recouvrir certains aliments cuits.*
- *Enlevez les ustensiles (cuillères à servir, etc.) avant de placer les récipients dans le four.*
- *N'utilisez pas de contenants, couvercles ou pellicules en plastique.*

⚠ MISE EN GARDE :
Les contenants, couvercles ou pellicules en plastique vont fondre s'ils sont placés dans le four. Le plastique fondu risque d'être impossible à enlever et cette situation n'est pas couverte pas la garantie.

Pour réchauffer les bols et plats de service

Pour réchauffer les bols et plats de service, réglez la commande à BASSE.

- Utilisez uniquement de la vaisselle qui résiste à la chaleur.
- Placez la vaisselle vide sur la grille. Si vous souhaitez réchauffer la vaisselle davantage, ou si celle-ci est en porcelaine, vérifiez sa tolérance maximale à la chaleur auprès des fabricants.
- La vaisselle de service vide se réchauffera pendant le préchauffage du four.
- Lorsqu'ils se trouvent ensemble dans le four, placez les plats de service vides sur la grille supérieure et les aliments cuits chauds sur la grille inférieure.

⚠ MISE EN GARDE :
La vaisselle peut devenir très chaude. Utilisez des poignées ou des mitaines isolantes pour les sortir du four.

Option – Chaud.

Tableau de sélection des températures pour les aliments croutillants

Pour garder chauds différents types d'aliments, réglez la température en fonction de l'aliment qui nécessite le réglage le plus élevé. Placez les aliments qui nécessitent le réglage le plus élevé sur la grille inférieure et ceux ont besoin de moins de chaleur sur la grille supérieure.

Type d'aliment	Réglages en fonction
Aliments frits	ÉLEVÉE
Bacon	ÉLEVÉE
Croustille au maïs	BASSE
Pain, pains mollets durs	MOYEN
Pizza	MOYEN
Pommes de terre, au four	ÉLEVÉE
Tartes (deux croûtes)	MOYEN

Conseils :

- Laissez les aliments à découvert.
- N'utilisez pas de contenants ou pellicules en plastique.
- Préchauffez le four avant l'utilisation.

Tableau de sélection des températures pour les aliments mous

Pour garder chauds différents types d'aliments, réglez la température en fonction de l'aliment qui nécessite le réglage le plus élevé. Placez les aliments qui nécessitent le réglage le plus élevé sur la grille inférieure et ceux ont besoin de moins de chaleur sur la grille supérieure.

Type d'aliment	Réglages en fonction
Agneau	MOYEN
Boeuf, médium et bien cuit*	MOYEN
Casseroles	MOYEN
Céréale cuite	MOYEN
Chili	ÉLEVÉE
Crêpes, gaufres	BASSE
Fruits	MOYEN
Jambon	MOYEN
Légumes	MOYEN
Oeufs	MOYEN
Pain, pains mollets mous	MOYEN
Poisson, fruits de mer	MOYEN
Pommes de terre, pilées	MOYEN
Porc	MOYEN
Sauces, sauces à la crème	MOYEN
Tartes (une croûte)	MOYEN
Volaille	ÉLEVÉE

** L'organisme USDA/FSIS recommande une température interne de 145 °F (63 °C) pour la cuisson minimale du boeuf. Utilisez un thermomètre à viande pour vérifier les températures internes.*

Conseils :

- Recouvrez les aliments d'un couvercle ou de papier d'aluminium.
- Ne mettez pas d'eau dans le four.
- N'utilisez pas de contenants ou pellicules en plastique.
- Préchauffez le four avant l'utilisation.

Option – Deux températures.

OPTIONS

DEUX TEMP

FOUR SUPÉR. OU FOUR INFÉR.

Sur les modèles à four double seulement.

1 2 3 4 5 6 7 8 9 0

ENTRER

1 2 3 4 5 6 7 8 9 0

ENTRER

CUISSON OU CUISSON à CONVECTION OU RÔTISSAGE à CONVECTION

GRILLE SIMPLE OU MULTI GRILLES

1 2 3 4 5 6 7 8 9 0

ENTRER

1 2 3 4 5 6 7 8 9 0

ENTRER

DÉPART APRÈS PRÉCHAUFFAGE OU DÉPART à FROID

Deux températures

Utilisez cette option pour associer successivement deux températures à deux périodes de cuisson.

1. Appuyez sur ***OPTIONS***.
2. Appuyez sur ***DEUX TEMP***.
3. ***Sur les modèles à four double seulement,*** appuyez sur ***FOUR SUPÉR.*** ou ***FOUR INFÉR.*** pour choisir le four.
4. Appuyez sur les touches numériques pour régler la première température.
5. Appuyez sur ***ENTRER***.
6. Appuyez sur les touches numériques pour régler la première période de cuisson désirée.
7. Appuyez sur ***ENTRER***.
8. Appuyez sur ***CUISSON***, ***CUISSON à CONVECTION*** ou ***RÔTISSAGE à CONVECTION*** au besoin.
9. Si ***CUISSON à CONVECTION*** a été choisi, appuyez sur ***GRILLE SIMPLE*** pour une cuisson sur une grille, ou sur ***MULTI GRILLES*** pour deux ou trois grilles.
10. Appuyez sur les touches numériques pour régler la deuxième température.
11. Appuyez sur ***ENTRER***.
12. Appuyez sur les touches numériques pour régler la deuxième période de cuisson.
13. Appuyez sur ***ENTRER***.
14. Appuyez sur ***DÉPART APRÈS PRÉCHAUFFAGE*** ou ***DÉPART à FROID***.

Options – Cuisson et maintien et déshydrater.

CUISSON ET MAINTIEN

Cuisson et conservation au chaud

Votre nouveau contrôle a une fonction de cuisson et de conservation au chaud qui conserve au chaud les aliments cuits jusqu'à trois heures après la fin d'une cuisson minutée ou d'un rôtissage minuté.

NOTE : *Vous ne pouvez programmer cette fonction qu'avec cuisson minutée ou rôtissage minuté. (Consultez la section Utilisation de la cuisson et du rôtissage minutés). Une fois que la cuisson minutée ou le rôtissage minuté a automatiquement cessé et que la fonction TEMPS SUPP. s'est désactivée, c'est au tour de la fonction de cuisson et maintien de la température de démarrer automatiquement.*

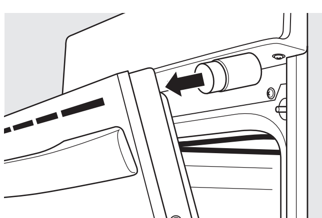
Il y a deux façons d'activer cette fonction après la cuisson ou le rôtissage minutés :

- ***Après avoir réglé une cuisson minutée ou un rôtissage minuté :***

1. Appuyez sur ***AJOUTER OPTION CUISSON AU FOUR***, ***AJOUTER OPTION CUISSON À CONV.*** ou ***AJOUTER OPTION DE RÔTISSAGE*** selon le mode de cuisson que vous réglez.
2. Appuyez sur ***CUISSON ET MAINTIEN***.
3. Appuyez sur ***OK***.
4. Appuyez sur ***DÉPART APRÈS PRÉCHAUFFAGE*** ou ***DÉPART à FROID***.

- ***Réglez à partir du menu OPTIONS :***

1. Appuyez sur ***OPTIONS***.
2. Appuyez sur ***CUISSON ET MAINTIEN***.
3. Sur les modèles à four double seulement, appuyez sur ***FOUR SUPÉR.*** ou ***FOUR INFÉR.*** pour choisir le four.
4. Appuyez sur ***OK***.
5. Appuyez sur ***CUISSON, CUISSON à CONVECTION***, ***RÔTISSAGE à CONVECTION*** ou ***DEUX TEMP.***
6. Appuyez sur les touches numériques pour entrer la (ou les) température et la (ou les) période.
7. Appuyez sur ***ENTRER***.
8. Appuyez sur ***DÉPART APRÈS PRÉCHAUFFAGE*** ou ***DÉPART à FROID***.



Placez l'extrémité magnétique de la butée sur la surface interne supérieure de la porte du four. Fermez la porte contre la butée.

OPTIONS

DÉSHYDRATER

FOUR SUPÉR. OU FOUR INFÉR.

ENTRER

DÉPART

Déshydrater

La déshydratation (séchage) est une méthode de préservation des fruits, des légumes, des herbes et des viandes qui consiste à retirer l'humidité de façon à ce que les bactéries, les levures et les moisissures ne puissent proliférer et gâter la nourriture. Le four utilise une température programmée automatiquement ainsi que le ventilateur à convection pour expulser l'humidité des aliments afin de les sécher et les préserver. Notez qu'il faut plus de 12 heures pour sécher certains aliments.

Pendant la déshydratation, la porte du four doit demeurer partiellement ouverte pour permettre à l'air de circuler et à l'humidité de s'évacuer.

Utilisez la butée qui est comprise avec le four pour tenir la porte ouverte pendant la déshydratation.

1. Ouvrez la porte du four.
2. Placez l'extrémité magnétique de la butée sur la surface interne supérieure de la porte du four.
3. Fermez la porte du four en laissant celle-ci reposer contre la butée.
4. Appuyez sur ***OPTIONS***.
5. Appuyez sur ***DÉSHYDRATER***.
6. ***Sur les modèles à four double seulement,*** appuyez sur ***FOUR SUPÉR.*** ou ***FOUR INFÉR.*** pour choisir le four.
7. Entrez la température (max. 200 °F [93 °C]).
8. Appuyez sur ***ENTRER***.
9. Appuyez sur ***DÉPART***.

NOTES :

- *Rangez la butée dans un lieu sûr quand elle ne sert pas.*
- *Utilisez uniquement la butée qui est comprise avec le four et utilisez-la seulement pour la déshydratation.*
- *Ne rangez pas la butée dans le four.*
- *N'oubliez pas qu'une préparation, un traitement et un stockage adéquats sont essentiels pour garantir la qualité et la sûreté des aliments séchés.*

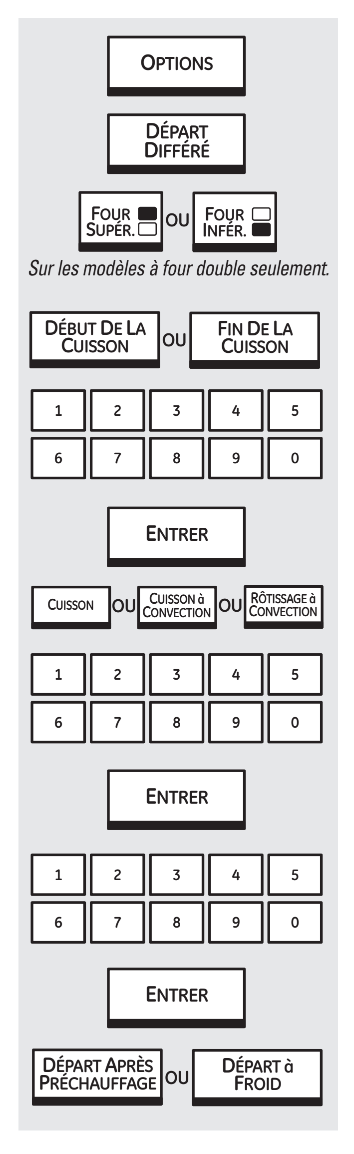
Conseils utiles sur la déshydration :

- *Il est possible de sécher les aliments sur plusieurs grilles à la fois.*
- *Le temps de séchage dépendra de plusieurs facteurs :*
  - *le nombre de grilles d'aliments ;*
  - *la quantité d'aliments sur chaque grille ;*
  - *la taille, la forme et l'épaisseur des aliments ;*
  - *le type de plateau de séchage utilisé.*

Pour commander une butée de rechange, communiquez avec notre Centre national de pièces au 1.800.661.1616 en mentionnant la référence WB08T10024.

Option – Départ différé.

***NOTE :** Ne laissez jamais des aliments comme des produits laitiers, du poisson, de la farce, de la volaille et du porc reposer pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. Lorsque ces aliments sont laissés à la température de la pièce, cela favorise la prolifération de bactéries nocives.*



Sur les modèles à four double seulement.

Départ différé et arrêt automatique

Vous pouvez programmer le four de façon à obtenir un départ différé pour les fonctions Cuisson, Cuisson à convection ou Rôtissage à convection, et ce pendant une période spécifique au terme de laquelle le four s'arrêtera automatiquement. Consultez également les sections sur la cuisson et le rôtissage minutés ainsi que sur la cuisson et le rôtissage minutés par convection.

Assurez-vous que l'heure du jour affichée par l'horloge est correcte.

1. Appuyez sur ***OPTIONS***.
2. Appuyez sur ***DÉPART DIFFÉRÉ***.
3. ***Sur les modèles à four double seulement,*** appuyez sur ***FOUR SUPÉR.*** ou ***FOUR INFÉR.*** pour choisir le four.
4. Deux options de réglage de départ différé sont disponibles :
   - ***DÉBUT DE LA CUISSON*** – Appuyez sur la touche puis servez-vous des touches numérotées pour entrer le délai qui précédera le début de la cuisson. Appuyez sur ***ENTRER***. Par exemple, si vous souhaitez que la cuisson débute dans 2 heures, entrez ***2***, ***0*** et ***0***.
   - ***FIN DE LA CUISSON*** – Appuyez sur la touche puis servez-vous des touches numérotées pour ajouter la période qui fera en sorte que la cuisson prendra fin à l'heure souhaitée, en tenant compte de l'heure du jour et du temps de cuisson. Appuyez sur ***ENTRER***. Si, par exemple, il est présentement 12:00, que votre période de cuisson est de 2 heures et que vous souhaitez servir le repas à 17:00, alors entrez ***3***, ***0*** et ***0***.
5. Appuyez sur ***CUISSON***, ***CUISSON à CONVECTION*** ou ***RÔTISSAGE à CONVECTION*** au besoin.
6. Appuyez sur les touches numériques pour régler la température désirée.
7. Appuyez sur ***ENTRER***.
8. Appuyez sur les touches numériques pour régler la période de cuisson désirée.
9. Appuyez sur ***ENTRER***.
10. Deux options de départ sont disponibles une fois le délai du départ différé écoulé :
    - ***DÉPART APRÈS PRÉCHAUFFAGE*** – Appuyez sur la touche pour choisir le préchauffage.

      Une fois le délai du départ différé écoulé, le four s'allumera et le préchauffage commencera.

      Le ventilateur de convection se mettra en marche durant le préchauffage. Une signal sonore indiquera que le préchauffage du four est terminé ; cela peut prendre environ 10 minutes. L'écran affichera le réglage de température.
    - ***DÉPART à FROID*** – Appuyez sur cette touche pour que le four démarre immédiatement (sans préchauffage) une fois le délai de départ différé écoulé. Le ventilateur de convection se mettra aussi en marche.

Pour régler le deuxième four ***(sur les modèles à four double seulement),*** sélectionnez ***ENFONCER POUR RÉGLER LE FOUR INFÉRIEUR*** ou ***ENFONCER POUR RÉGLER LE FOUR SUPÉRIEUR*** selon les besoins, puis suivez les étapes ci-dessus.

Le réglage de température peut être modifié en appuyant sur la touche ***CHANGER LA DURÉE-TEMP*** du four approprié.

Les réglages peuvent être annulés en appuyant sur la touche ***ANNULER*** du four approprié.

Le réglage de la minuterie s'effectue en appuyant sur ***RÉGLER LA MINUTERIE.*** Consultez la section *Minuterie*.

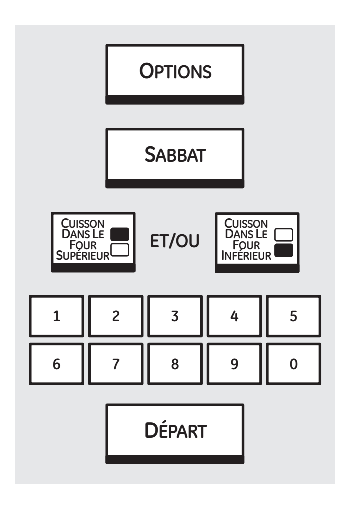
Une fois le délai de départ différé écoulé, le four va démarrer et poursuivre la cuisson pendant la période programmée, puis il s'arrêtera automatiquement, sauf si la fonction Cuisson et maintien a été sélectionnée. Consultez la section *Option cuisson et maintien*.

Une fois la cuisson terminée, le four émettra un signal sonore et le message « TEMPS SUPP. » s'affichera pendant cinq minutes. Vérifiez le degré de cuisson de la nourriture. Si du temps de cuisson supplémentaire est requis, appuyez sur la touche ***TEMPS SUPP.*** et entrez du temps de cuisson supplémentaire. Si cette fonction n'est pas sélectionnée, l'écran s'effacera automatiquement au bout de cinq minutes.

Option – Sabbat.

(Conçu pour les fêtes juives et le Sabbath.) (sur certains modèles)

Vous ne pouvez utiliser le mode Sabbath que pour cuire ou pour rôtir. Vous ne pouvez pas l'utiliser pour convection, griller, autonettoyer ou mettre en marche en mode différé.



Comment régler la cuisson/le rôtissage régulier

1. Appuyez sur ***OPTIONS***.
2. Appuyez sur ***SABBAT***.

   Une fois à l'écran SABBAT, les touches n'émettront pas de tonalités. Elles changeront de couleur pour indiquer qu'elles sont réglées.
3. ***Sur les modèles à four double seulement,*** appuyez sur ***CUISSON DANS LE FOUR SUPÉRIEUR*** ou ***CUISSON DANS LE FOUR INFÉRIEUR*** pour choisir le(s) four(s).
4. Appuyez sur les touches numériques pour régler la température désirée entre 170 °F et 550 °F (77 °F et 288 °F). Aucun signal ou température ne seront donnés.
5. Appuyez sur ***DÉPART***.
6. Après une délai aléatoire d'environ 30 secondes à 1 minute, le four commencera la cuisson/le rôtissage. L'écran tactile ne changera pas et la lumière du four s'éteindra.

Pour régler la température du four, répétez les étapes 3, 4, 5 et 6.

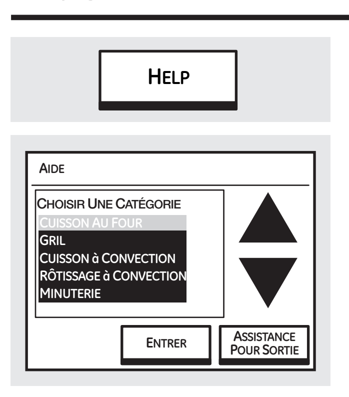
Pour annuler l'option Sabbat, maintenez enfoncée la touche ***ANNULER ENFONCER 3 SEC*** pendant trois secondes.

NOTES : ANNULER ENFONCER 3 SEC, ***CLEAR/OFF (EFFACER/ARRÊT)*** et ***ANNULER*** sont les seules touches immédiatement actives pendant la cuisson Sabbat. Ces touches annuleront la cuisson en cours immédiatement après avoir été enfoncées et doivent être enfoncées uniquement après la fin du Sabbat. Toutes les autres touches ont un effet retardé.

Si une coupure de courant se produit pendant que le four est en mode Sabbat, il s'éteindra automatiquement et restera éteint, même après le retour du courant. Le mode Sabbat reprendra, mais toute cuisson sera annulée.

NOTE : Si un mode de cuisson ou un mode de cuisson programmée est actif avant de passer en mode Sabbat, ces modes de cuisson resteront actifs après le passage en mode Sabbat. Tous les autres modes de cuisson seront annulés, après le commencement du mode Sabbat.

Aide.

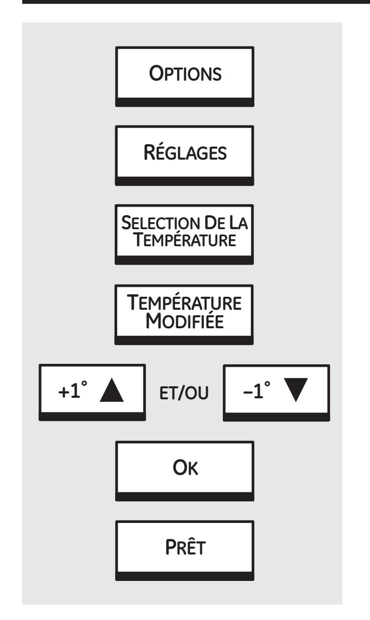


Help (Aide)

Appuyez sur cette touche pour en savoir plus sur les fonctions du four.

1. Appuyez sur la touche ***HELP***.
2. Appuyez sur les flèches (haut) ou (bas) pour choisir la fonction désirée.
3. Appuyez sur ***ENTRER***.
4. Appuyez sur la flèche (bas), si elle est présente, pour consulter tout le texte de l'aide.
5. Appuyez sur ***ASSISTANCE POUR SORTIE*** pour quitter l'écran AIDE.

Options – Réglages.



Réglage de la commande de température—faites-le vous-même!

Il est possible que vous trouviez que dans votre nouveau four la cuisson est différente que dans votre ancien four. Utilisez votre nouveau four pendant quelques semaines afin de vous familiariser avec son fonctionnement. Si vous trouvez que la température dans votre nouveau four est trop élevée ou trop basse, vous pouvez régler la commande de température vous-même.

Nous vous recommandons de ne pas utiliser un thermomètre bon marché, comme ceux vendus dans les épiceries, pour vérifier le réglage de température de votre nouveau four. Ces thermomètres peuvent présenter des écarts de 20 à 40 degrés.

NOTE : *Ce réglage affectera seulement les températures de cuisson et de rôtissage. Ce réglage n'affectera nullement les températures de grillage, de convection ou d'autonettoyage. De plus, il sera conservé en mémoire si jamais une panne de courant survient.*

1. Appuyez sur ***OPTIONS***.
2. Appuyez sur ***RÉGLAGES***.
3. Appuyez sur ***SÉLECTION DE LA TEMPÉRATURE.***
4. Appuyez sur ***TEMPÉRATURE MODIFIÉE***.
5. La température du four peut être augmentée (+) ou diminuée (-) dans une proportion allant jusqu'à 35 °F. Appuyez sur + 1° ou - 1° pour augmenter ou diminuer la température par incréments de 1°.
6. Lorsque la modification est terminée, appuyez sur ***OK*** puis ***PRÊT***. Utilisez votre four comme vous le feriez normalement.

OPTIONS

RÉGLAGES

HORLOGE

RÉGLAGES DE L'HEURE

12 HEURES OU 24 HEURES OU HEURES AVANCÉE

RÉGLER DE L'HEURE

1 2 3 4 5
6 7 8 9 0

AM OU PM

ENTRER

Assurez-vous que l'horloge est réglée à la bonne heure.

Pour régler l'horloge

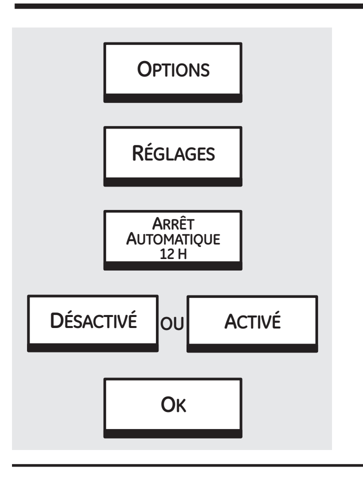
Pour que les dispositifs de chronométrage automatiques du four fonctionnent correctement, vous devez régler l'horloge à la bonne heure. Il n'est pas possible de modifier l'heure au cours d'une cuisson minutée ou de l'autonettoyage.

1. Appuyez sur ***OPTIONS***.
2. Appuyez sur ***RÉGLAGES***.
3. Appuyez sur ***HORLOGE***.
4. Appuyez sur ***RÉGLAGES DE L'HEURE***.
5. ***Trois options sont disponibles :***

- Pour régler l'heure au format 12 heures : Appuyez sur ***12 HEURES***, puis sur ***RÉGLER L'HEURE***, entrez les heures et les minutes depuis 1:00 jusqu'à 12:59, appuyez sur ***AM*** ou ***PM***, sur ***DÉPART*** puis sur ***OK***.
- Pour régler l'heure au format 24 heures : Appuyez sur ***24 HEURES***, puis sur ***RÉGLER L'HEURE***, entrez les heures et les minutes depuis 00:01 jusqu'à 23:59, appuyez sur ***DÉPART*** puis sur ***OK***.
- Pour régler à l'heure avancée : Appuyez sur ***HEURE AVANCÉE***, puis sur ***RECULER D'UNE HEURE*** pour reculer d'une heure ou sur ***AVANCER D'UNE HEURE*** pour avancer d'une heure.

6. Appuyez sur ***RÉGLER L'HEURE***.
7. Appuyez sur les touches numériques pour entrer l'heure courante en heures et minutes.
8. Appuyez sur ***AM*** ou ***PM***.
9. Appuyez sur ***ENTRER***.

Options – Réglages.



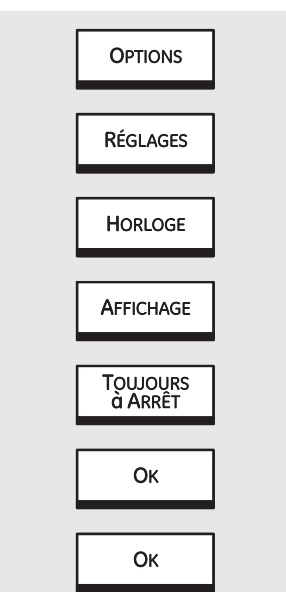
Arrêt automatique 12 heures

Grâce à cette caractéristique, si vous oubliez le four et le laissez allumé, la commande l'éteindra automatiquement après 12 heures pendant les fonctions de cuisson, ou après 3 heures pendant une fonction de grillage.

Suivez les étapes ci-dessous :

1. Appuyez sur ***OPTIONS***.
2. Appuyez sur ***RÉGLAGES***.
3. Appuyez sur ***ARRÊT AUTOMATIQUE 12 H***.
4. Appuyez sur ***DÉSACTIVÉ*** ou ***ACTIVÉ***.
5. Appuyez sur ***OK***.

NOTE : *Sur les modèles à four double, cette fonction spéciale est activée sur les deux fours.*

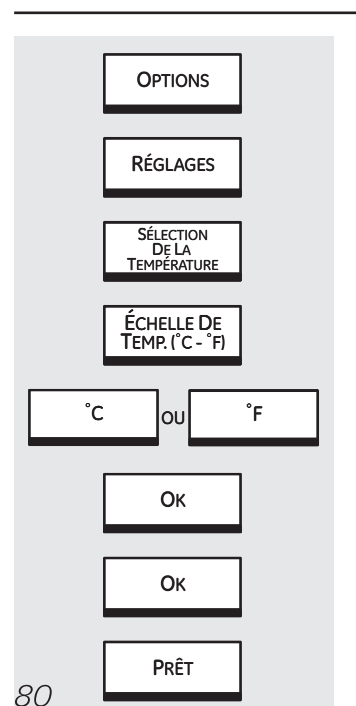


Dissimulation de l'horloge

Si vous préférez dissimuler l'affichage de l'horloge, suivez les étapes ci-dessous.

1. Appuyez sur ***OPTIONS.***
2. Appuyez sur ***RÉGLAGES***.
3. Appuyez sur ***HORLOGE***.
4. Appuyez sur ***AFFICHAGE***.
5. Appuyez sur ***TOUJOURS À ARRÊT***.
6. Appuyez sur ***OK***.
7. Appuyez sur ***OK*** à nouveau.

NOTE : *Lorsque l'horloge est réglée au mode «extinction», vous ne pouvez utiliser la fonction de mise en marche différée.*

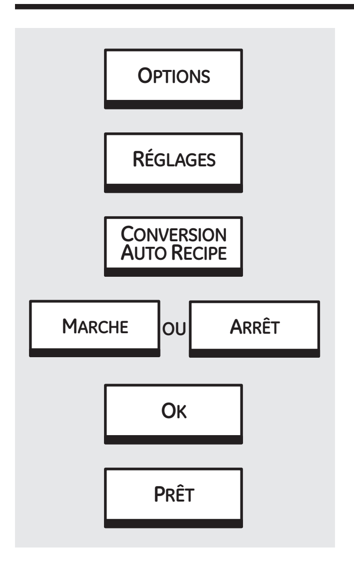


Température en degrés Fahrenheit ou Celsius

Votre commande est réglée pour afficher la température en degrés Fahrenheit, mais vous pouvez modifier cette sélection afin de l'afficher en degrés Celsius.

1. Appuyez sur ***OPTIONS.***
2. Appuyez sur ***RÉGLAGES***.
3. Appuyez sur ***SÉLECTION DE LA TEMPÉRATURE***.
4. Appuyez sur ***ÉCHELLE DE TEMP. (°C–°F)***.
5. Appuyez sur ***°F*** pour des degrés en Fahrenheit ou sur ***°C*** pour des degrés en Celsius.
6. Appuyez sur ***OK***.
7. Appuyez sur ***OK*** à nouveau.
8. Appuyez sur ***PRÊT***.

NOTE : *Pour les modèles à four double, le nouveau réglage s'appliquera aux deux fours.*



Utilisation de la conversion Auto Recipe™ (auto-recette) *(sur certains modèles)*

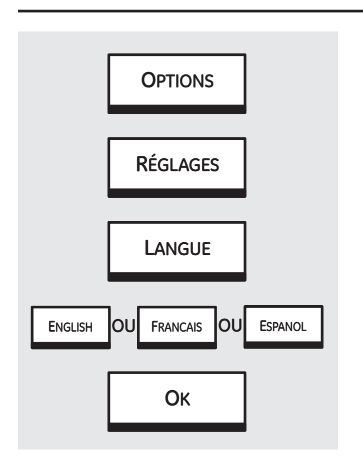
Quand vous utilisez la cuisson à convection, la caractéristique de conversion Auto Recipe™ (auto-recette) convertit automatiquement les températures de cuisson normales aux températures de cuisson par convection.

*Quand la caractéristique est activée, la température réelle de convection (température réduite) apparaît sur l'écran. Par exemple, si vous inscrivez une température normale de recette de 350 °F (177 °C) et si vous appuyez sur la touche **DÉPART**, **CON** (convection) et la température de convection de 325 °F (163 °C) apparaît sur l'écran.*

***NOTE :** Cette caractéristique ne convertit pas les temps de cuisson normaux en temps par convection, mais uniquement la température.*

Pour activer/désactiver cette fonction :

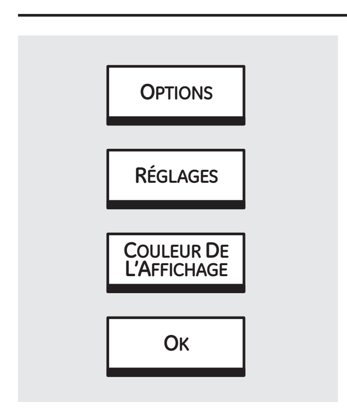
1. Appuyez sur ***OPTIONS.***
2. Appuyez sur ***RÉGLAGES***.
3. Appuyez sur ***CONVERSION AUTO RECIPE***.
4. Appuyez sur ***MARCHE*** pour activer la fonction de conversion automatique ou sur ***ARRÊT*** pour désactiver la fonction.
5. Appuyez sur ***OK***.
6. Appuyez sur ***PRÊT***.



Langue

Cette option vous permet de choisir l'anglais, l'espagnol ou le français pour le texte de l'écran tactile.

1. Appuyez sur ***OPTIONS.***
2. Appuyez sur ***RÉGLAGES***.
3. Appuyez sur ***LANGUE***.
4. Appuyez sur ***ENGLISH, FRANÇAIS*** ou ***ESPAÑOL***.
5. Appuyez sur ***OK***.

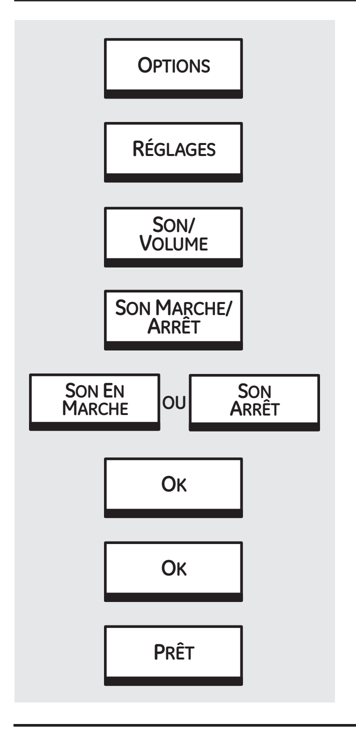


Couleur de l'affichage

Cette option vous permet de changer les couleurs de l'écran tactile.

1. Appuyez sur ***OPTIONS.***
2. Appuyez sur ***RÉGLAGES***.
3. Appuyez sur ***COULEUR DE L'AFFICHAGE***.
4. Appuyez sur les couleurs désirées.
5. Appuyez sur ***OK***.

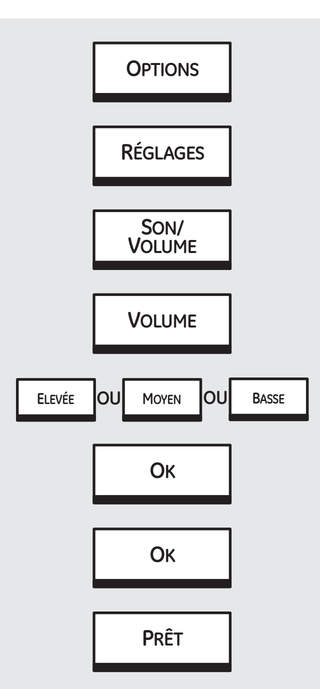
Options – Réglages.



Son marche/arrêt

Cette option vous permet d'activer ou de désactiver le signal sonore qui se fait entendre à la pression d'une touche.

1. Appuyez sur ***OPTIONS.***
2. Appuyez sur ***RÉGLAGES***.
3. Appuyez sur ***SON/VOLUME***.
4. Appuyez sur ***SON MARCHE/ARRÊT***.
5. Appuyez sur ***SON EN MARCHE*** pour activer le signal sonore lié à la pression d'une touche ou sur ***SON ARRÊT*** pour désactiver ce signal.
6. Appuyez sur ***OK***.
7. Appuyez sur ***OK*** à nouveau.
8. Appuyez sur ***PRÊT***.

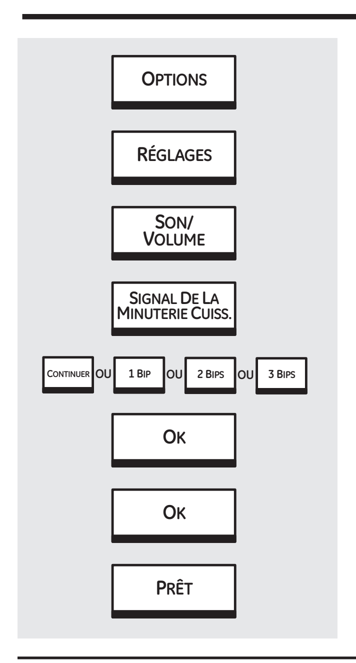


Volume

Cette fonction permet d'ajuster le volume à un niveau plus acceptable. Trois niveaux de volume peuvent être sélectionnés.

1. Appuyez sur ***OPTIONS.***
2. Appuyez sur ***RÉGLAGES***.
3. Appuyez sur ***SON/VOLUME***.
4. Appuyez sur ***VOLUME***.
5. Appuyez sur ***ÉLEVÉE***, ***MOYEN*** ou ***BASSE*** pour le choisir le niveau du volume lié à l'enfoncement des touches.
6. Appuyez sur ***OK***.
7. Appuyez sur ***OK*** à nouveau.
8. Appuyez sur ***PRÊT***.

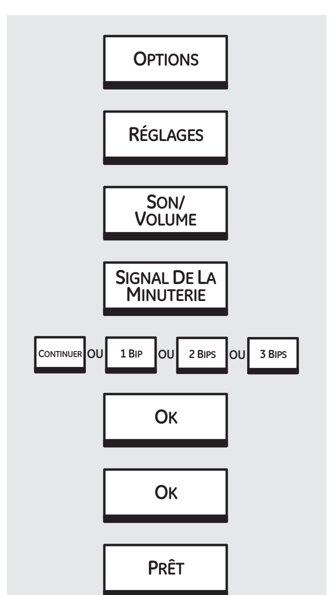
Signal de la minuterie



Cette option vous permet de régler le type de signal qui retentira à la fin d'un cycle minuté.

1. Appuyez sur ***OPTIONS.***
2. Appuyez sur ***RÉGLAGES***.
3. Appuyez sur ***SON/VOLUME***.
4. Appuyez sur ***SIGNAL DE LA MINUTERIE***.
5. Appuyez sur ***CONTINUER***, ***1 BIP***, ***2 BIPS*** ou ***3 BIPS***.
6. Appuyez sur ***OK***.
7. Appuyez sur ***OK*** à nouveau.
8. Appuyez sur ***PRÊT***.

Signal de la minuterie de cuisine



Cette option vous permet de régler le type de signal qui sera associé à la minuterie de cuisine.

1. Appuyez sur ***OPTIONS.***
2. Appuyez sur ***RÉGLAGES***.
3. Appuyez sur ***SON/VOLUME***.
4. Appuyez sur ***SIGNAL DE LA MINUTERIE***.
5. Appuyez sur ***CONTINUER***, ***1 BIP***, ***2 BIPS*** ou ***3 BIPS***.
6. Appuyez sur ***OK***.
7. Appuyez sur ***OK*** à nouveau.
8. Appuyez sur ***PRÊT***.

Son et volume par défaut

OPTIONS
RÉGLAGES
SON/ VOLUME
PAR DÉFAUT
OK
PRÊT

Cette option vous permet de régler automatiquement tous les signaux aux réglages par défaut.

1. Appuyez sur ***OPTIONS.***
2. Appuyez sur ***RÉGLAGES***.
3. Appuyez sur ***SON/VOLUME***.
4. Appuyez sur ***PAR DÉFAUT***.
5. Appuyez sur ***OK***.
6. Appuyez sur ***PRÊT***.

Entretien et nettoyage.

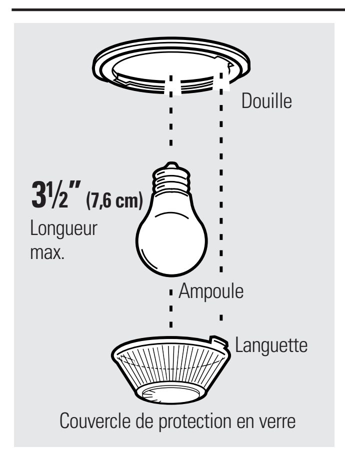
Avant de nettoyer une pièce quelconque du four, assurez-vous que l'alimentation électrique a été coupée et que toutes les surfaces de l'appareil ont refroidi.

Comment retirer la pellicule d'expédition de protection et le ruban d'emballage

Agrippez avec soin un coin de la pellicule d'expédition de protection avec vos doigts et retirez-la lentement de la surface de l'appareil. N'utilisez pas d'objet tranchant pour l'enlever. Retirez toute la pellicule avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.

Pour s'assurer qu'il n'y ait pas de dommages au fini du produit, le meilleur moyen de retirer l'adhésif du ruban d'emballage du nouvel appareil est d'appliquer du détergent liquide pour laver la vaisselle. Appliquez avec un chiffon souple et laissez tremper.

NOTE : *l'adhésif doit être retiré de toutes les pièces. Il ne peut l'être s'il est cuit en place.*



Ampoule du four

NOTE : *Vous ne devez enlever le couvercle de verre (sur certains modèles) que lorsque votre four est froid. Vous aurez une meilleure prise si vous portez des gants de latex.*

Avant de remplacer votre ampoule électrique du four, débranchez le courant électrique au niveau du fusible principal ou du disjoncteur du panneau électrique. Laissez refroidir complètement l'ampoule avant de l'enlever. Pour votre sécurité, ne touchez jamais une ampoule chaude avec un linge humide. Si vous le faites, l'ampoule se cassera.

Enlèvement :

Tournez le couvercle en verre dans le sens opposé à celui des aiguilles d'une montre d'1/4 de tour jusqu'à ce que les taquets du couvercle de verre correspondent aux encoches de la douille. Enlevez l'ampoule.

Remplacement :

Mettez une nouvelle ampoule de 40 watts pour appareil électroménager. Mettez les taquets du couvercle en verre dans les indentations de la douille. Tournez le couvercle en verre 1/4 de tour dans le sens des aiguilles d'une montre.

NOTE :

- *Une ampoule de 40 watts pour appareil électroménager est plus petite d'une ampoule normale de 40 watts pour maison.*
- *Installez le couvercle et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre.*
- *Rebranchez le courant électrique au four.*
- *Pour améliorer la lumière dans le four, nettoyez souvent le couvercle en verre à l'aide d'un linge mouillé. Vous devez procéder à ce nettoyage quand le four est complètement froid.*

Tableau de commande

Il est conseillé d'essuyer le tableau de commande après chaque utilisation. Nettoyez-le avec un savon doux et de l'eau, ou une solution d'eau et de vinaigre. Rincez à l'eau claire et essuyez avec un linge doux. Pour nettoyer le tableau de contrôle, vous devez le laisser à température ambiante, et ne pas l'exposer directement au soleil.

L'utilisation d'autres nettoyants liquides n'est pas recommandée—le dépôt résiduel pourrait affecter le fonctionnement de contrôle.

N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs, de produits nettoyants liquides puissants, de tampons à récurer en plastique ou de produits nettoyants commerciaux pour le four sur le tableau de commande—ces produits endommageront le fini. Une solution contenant autant d'eau chaude que de vinaigre est la meilleure.

Surfaces en acier inoxydable *(sur certains modèles)*

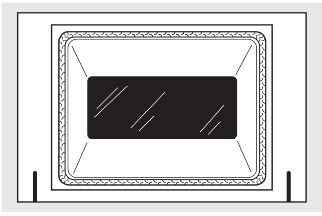
N'utilisez pas de tampons de laine d'acier; ils pourraient rayer la surface.

Pour nettoyer la surface en acier inoxydable, utilisez de l'eau chaude savonneux ou un produit nettoyant ou cire à acier inoxydable. Essuyez toujours la surface dans le sens du grain. Suivez les instructions du produit nettoyant pour nettoyer la surface en acier inoxydable.

Pour savoir comment acheter le produit nettoyant ou le cire pour appareils électroménagers en acier inoxydable, ou pour localiser le détaillant le plus près de chez vous, veuillez composer notre numéro sans frais :

Centre national de pièces
1.800.661.1616

electromenagersge.ca



Ne frottez pas et ne nettoyez pas le joint de porte car il a une résistance extrêmement faible à l'abrasion.

Si vous remarquez qu'il devient usé, s'effiloche, est endommagé de quelque façon ou a été déplacé sur la porte, vous devriez le remplacer.

Nettoyage de la porte du four

Pour nettoyer l'intérieur de la porte :

- Puisque la section à l'intérieur du joint se nettoie durant le cycle d'autonettoyage, aucun besoin de le nettoyer à la main.
- La section à l'extérieur du joint et la doublure de porte se nettoient avec un tampon à récurer de plastique ou rempli de savon, de l'eau chaude et du détergent. Rincez bien avec une solution de vinaigre et d'eau.

Pour nettoyer l'extérieur de la porte :

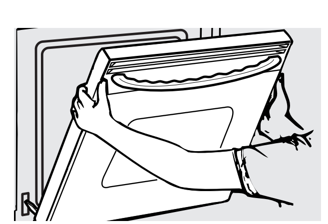
- Utilisez du savon et de l'eau pour bien laver le dessus, les côtés et l'avant de la porte du four. Rincez bien. Vous pouvez aussi utiliser un nettoyant pour le verre pour nettoyer le verre à l'extérieur de la porte. Ne laissez pas l'eau couler dans les ouvertures des évents.
- Si des taches sur la garniture d'évent de la porte restent, utilisez un nettoyant doux abrasif et un racloir éponge pour de meilleurs résultats.
- Les marinades, les jus de fruits, les sauces tomates et les produits pour arroser contenant des acides peuvent provoquer une décoloration et doivent être essuyés immédiatement. Lorsque la surface est froide, nettoyez et rincez.
- N'utilisez pas de nettoyant de four, de poudres de nettoyage ou d'abrasifs forts

Enlèvement de la porte du four en la soulevant

Fente

Verrous de charnière

Tirez en bas les verrous des charnières pour déverrouiller.



Position d'enlèvement

La porte est très lourde. Faites attention quand vous l'enlevez ou vous la soulevez.

Ne soulevez jamais la porte par sa poignée.

Enlèvement de la porte :

1. Ouvrez complètement la porte.
2. Tirez les verrous de charnières vers l'armature de la porte, en position déverrouillée. Un outil, comme un tournevis à lame plate, peut être nécessaire.
3. Tenez fermement les deux côtés du haut de la porte.
4. Fermez la porte en position d'enlèvement de la porte (voir l'illustration).
5. Soulevez la porte et faites-la sortir jusqu'à ce que le bras de charnière sorte complètement de sa fente.

Remise en place de la porte :

1. Tenez fermement les deux côtés du haut de la porte.
2. Avec la porte au même angle que pour l'enlever, mettez le renfoncement du bras de charnière dans l'arête du bas de la fente de charnière. Le renfoncement du bras de charnière doit être bien installé dans le bas de la fente.

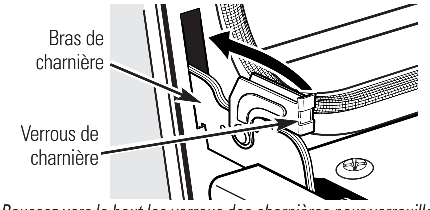
Extrémité de la fente

Bras de charnière

Renfoncement



3. Ouvrez complètement la porte. Si la porte n'est pas complètement ouverte, l'indentation ne repose pas bien à l'extrémité inférieure de la fente.
4. Poussez les verrous de charnière contre l'armature de devant du trou du four, en position verrouillée.



Poussez vers le haut les verrous des charnières pour verrouiller.

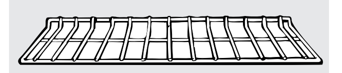
5. Fermez la porte du four.

Sonde

Lavez la sonde thermique avec de l'eau savonneuse ou un tampon à récurer savonneux. Laissez refroidir la sonde avant de la laver. Faites disparaître les taches tenaces avec un tampon à récurer savonneux, puis rincez et séchez.

- *Ne plongez pas la sonde thermique dans l'eau.*
- *Ne rangez pas la sonde thermique dans le four.*

Entretien et nettoyage.

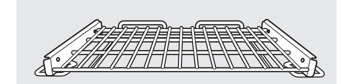


Grilles Normales

Vous pouvez nettoyer toutes les grilles normales à la main avec un produit nettoyant abrasif ou de la laine d'acier. Rincez ensuite à l'eau claire et séchez avec un linge propre.

Elles peuvent demeurer aussi dans le four durant le cycle d'autonettoyage sans risquer de les endommager.

Si le glissement des grilles devient difficile, enduisez leurs bords et les supports de grilles de four avec de l'huile de cuisson après avoir nettoyé les grilles à la main ou automatiquement dans le four. Cette mesure facilitera le glissement des grilles lors de leur introduction ou retrait du four.



Grille extensible

Les surfaces en émail vitrifié de la grille extensible peuvent être nettoyées manuellement à l'aide d'un nettoyant abrasif ou un tampon en laine d'acier. ***N'utilisez pas de tampon en laine d'acier sur les surfaces propres en acier inoxydable de la grille extensible sous peine d'en rayer la surface.*** Consultez le paragraphe *Surfaces en acier inoxydable* dans la section *Entretien et nettoyage*.

NOTE : *Ne les lavez pas dans le lave-vaisselle.*

La grille peut rester dans le four pendant le cycle d'autonettoyage sans subir de dommage.

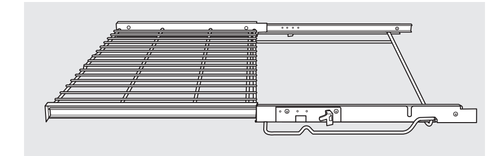
Si la grille devient difficile à retirer ou à remettre en place, essuyez les supports avec de l'huile de cuisson. ***N'essuyez pas les glissières avec de l'huile de cuisson.***

S'il devient difficile de faire glisser la grille ou si les leviers de dégagement deviennent difficiles à manipuler, il est possible que la grille ait besoin de lubrification à l'aide du Lubrifiant au Graphite fourni avec votre four. Pour commander du Lubrifiant au Graphite supplémentaire, appelez notre Centre National de Pièces au ***800.626.2002*** et donnez la référence ***WB02T10303***.

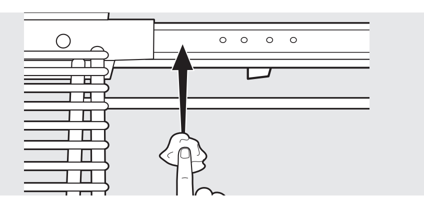
Pour lubrifier les glissières :

NOTE : *Ne vaporisez pas la grille extensible avec de l'huile de cuisson ou tout autre vaporisateur lubrifiant.*

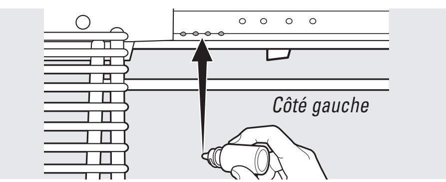
1. Retirez la grille du four. Consultez le paragraphe *Grille extensible* dans la section *Utilisation du four.*
2. Dépliez complètement la grille sur une table ou un plan de travail. Il est possible de placer du papier journal sous la grille pour faciliter le nettoyage.



3. En cas de débris dans les glissières, essuyez-les avec du papier absorbant. ***NOTE :*** *Si vous essuyez du lubrifiant au graphite, il est nécessaire de le remplacer.*

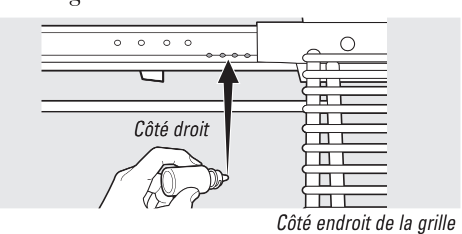


4. Agitez le flacon de lubrifiant avant de l'ouvrir. En commençant par le mécanisme à glissière gauche, placez quatre (4) petites de lubrifiant sue les deux (2) rails inférieurs de la glissière sur les supports de roulements.



Côté endroit de la grille

5. Répétez l'opération pour le mécanisme à glissières droit.



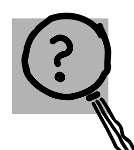
Côté endroit de la grille

6. Ouvrez et fermez la grille plusieurs fois pour bien distribuer le lubrifiant.
7. Rebouchez le flacon de lubrifiant et agitez de nouveau. ***Retournez la grille et répétez les étapes 3, 4, 5 et 6.***
8. Fermez la grille, retournez la grille sur l'endroit et mettez-la dans le four. Consultez le paragraphe *Grille extensible* dans la section *Utilisation du four.*

Pour lubrifier les leviers de dégagement :

Agitez le lubrifiant et appliquez-le aux parties mobiles des leviers de dégagement et des mécanismes à languette.

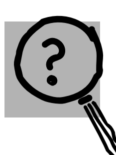
Avant d'appeler un réparateur…



Conseils de dépannage
Économisez du temps et de l'argent! Consultez d'abord les tableaux des pages qui suivent. Vous pourriez vous éviter d'appeler un réparateur.

Problème	Causes probables	Correctifs
Un signal sonore se fait entendre après avoir entré une durée de cuisson ou une heure de mise en marche différée	**Vous avez oublié d'entrer une température de cuisson ou une durée de nettoyage.**	• Appuyez sur ***CUISSON*** et entrez la température appuyez sur ***AUTONETTOYAGE*** et entrez la durée de nettoyage désirée.
Cuisson ou rôtissage inadéquats des aliments dans le four	**Les commandes du four sont mal réglées.**	• Voir la section *Utilisation du four.*
	La grille n'est pas à la bonne position ou elle n'est pas de niveau.	• Voir la section *Utilisation du four.*
	La sole du four n'est pas en place.	• Remettez la sole du four en place.
	La commande de température du four doit être réglée.	• Voir la section *Réglage de la commande de température—Faites-le vous-même!*
Grillage inadéquat des aliments dans le four	**La porte du four est ouverte.**	• Fermez la porte. Ce modèle est conçu pour une porte fermée. Grillez toujours avec la porte fermée.
	Les commandes du four sont mal réglées.	• Assurez-vous d'avoir appuyé sur ***GRIL***.
	Grille placée à une hauteur inadéquate.	• Voir le *Guide de grillage.*
	Aliments cuits dans un plat de cuisson chaud.	• Pour obtenir de bons résultats, utilisez un ustensile de cuisine conçu pour la grillade. Assurez-vous qu'il est froid.
	Plat de cuisson qui ne convient pas au grillage.	• Pour obtenir de bons résultats, utilisez un ustensile de cuisine conçu pour la grillade.
	La sonde est branchée dans le four.	• Débranchez et enlevez la sonde du four.
	Dans certaines régions, la tension de l'alimentation peut être basse.	• Faites préchauffer l'élément chauffant pendant 10 minutes. • Faites griller pendant une période plus longue que celle recommandée dans le *Guide de grillage.*
L'horloge et la minuterie ne fonctionnent pas	**Un fusible peut être grillé ou un disjoncteur peut être déclenché dans le panneau de votre résidence.**	• Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	Commandes du four mal réglées.	• Voir les sections *Pour régler l'horloge, Pour régler la minuterie* et *Verrouillage des commandes.*
La lampe du four ne s'allume pas	**L'ampoule est dévissée ou grillée.**	• Revissez-la ou remplacez-la.
	Le four effectue un cycle d'autonettoyage ou il est réglé sur la fonction Sabbath.	• Les lampes du four ne s'allument pas pendant l'autonettoyage ou si le four est réglé à la fonction Sabbath.
	La touche qui actionne la lampe du four est défectueuse.	• Appelez un réparateur.
La grille extensible est bruyante et/ou difficile à faire glisser	**La grille a été nettoyée par un cycle d'autonettoyage et a maintenant besoin d'être lubrifiée.**	• Consultez le paragraphe *Grille extensible* dans la section *Entretien et nettoyage.* • Ne vaporisez pas de l'huile de cuisson ou tout autre vaporisateur lubrifiant.
	Les roulements ne sont pas correctement alignés suite à une mauvaise manipulation.	• Installez la grille dans le four (consultez le paragraphe *Grille extensible* dans la section *Utilisation du four*) et tirez fermement sur la partie coulissante jusqu'à extension complète. Ceci remettra les roulements dans leurs positions correctes.
Les leviers de dégagement sur la grille extensible sont difficiles à utiliser	**La grille a été nettoyée dans un cycle d'autonettoyage ou le lubrifiant d'origine a été retiré lors du nettoyage.**	• Agitez le flacon de lubrifiant au graphite fourni avec votre four, puis appliquez-le les parties mobiles des leviers de dégagements et des mécanismes à languettes. Ne vaporisez pas de l'huile de cuisson ou tout autre vaporisateur lubrifiant.
Température trop élevée ou trop basse dans le four	**La commande de température du four doit être réglée.**	• Voir la section *Réglage des commandes du four — Faites-le vous-même!*

Avant d'appeler un réparateur…

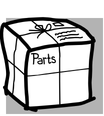


Conseils de dépannage

Problème	Causes probables	Correctifs
Le four ne fonctionne pas	**Un fusible peut être grillé ou un disjoncteur peut être déclenché dans le panneau de votre résidence.**	• Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	Commandes du four mal réglées.	• Voir la section *Utilisation du four.*
Le programme d'autonettoyage ne fonctionne pas	**La température du four est trop élevée pour pouvoir régler un autonettoyage.**	• Laissez le four refroidir, puis réglez à nouveau les commandes.
	Commandes du four mal réglées.	• Voir la section *Utilisation du four autonettoyant.*
	La sonde est branchée dans la prise du four.	• Retirez la sonde du four.
Des craquements se font entendre	**Ces bruits sont produits par le métal sous l'effet de la chaleur et du refroidissement pendant les fonctions de cuisson et d'autonettoyage.**	• Ce phénomène est normal.
Fumée excessive pendant l'autonettoyage	**Quantité excessive de saleté.**	• Appuyez sur ***CLEAR/OFF (EFFACER/ARRÊT)***. Ouvrez les fenêtres pour dissiper la fumée. Attendez que le message ***FOUR VERROUILLÉ*** soit éteint. Essuyez l'excès de saleté, et programmez à nouveau l'autonettoyage.
La porte ne s'ouvre pas après l'autonettoyage	**Le four est trop chaud.**	• Laissez la température du four descendre sous la température de verrouillage.
Le four n'est pas propre après l'autonettoyage	**Commandes du four mal réglées.**	• Voir la section *Utilisation du four autonettoyant.*
	Le four était très sale.	• Essuyez le surplus de saleté avant de programmer l'autonettoyage. Lorsque le four est très sale, il peut être nécessaire de programmer un autre autonettoyage ou de régler une durée de nettoyage plus longue.
Le message "VERROUILLER LA PORTE" clignote à l'écran	**Vous avez programmé l'autonettoyage mais n'avez pas fermé la porte.**	• Fermez la porte du four.
Le message FOUR VERROUILLÉ s'allume lorsque vous désirez effectuer une cuisson	**La porte du four est verrouillée parce que la température dans le four n'est pas descendue sous la température de verrouillage.**	• Appuyez sur ***CLEAR/OFF (EFFACER/ARRÊT)***. Laissez le four refroidir.
Les touches de contrôle s'activent ou l'écran LCD change d'affichage lorsque j'ouvre la porte du four	**Le tableau de commande est sale ou il existe un dépôt résiduel, issu des nettoyants liquides.**	• Nettoyez le tableau de commande avec une solution aqueuse vinaigrée, puis astiquez avec un chiffon doux. (Voir la section *Entretien et nettoyage.*)

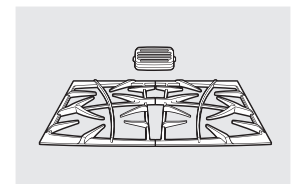
Problème	*Causes probables*	*Correctifs*
L'ecran se "reveille" sans le toucher	**L'écran est équipé avec une technologie de sensibilité qui se "réveille" lorsque vous vous approchez (ou votre main s'approche) de écran tactile. L'écran est sensible et peut se réveiller lorsqu'on allume la lumière ou suite à des mouvements de personnes ou d'objets à proximité.**	• L'écran devrait retourner au mode standby après 10 minutes si aucune interaction ne survient.
"F—" et un chiffre ou une lettre clignotent	**Il s'agit d'un code d'erreur.**	• Appuyez sur ***CLEAR/OFF (EFFACER/ARRÊT)***. Laissez le four refroidir pendant une heure. Remettez le four ***à l'écran*** en marche.
	Si le code d'erreur est de nouveau affiché.	• Coupez l'alimentation électrique du four pendant au moins 30 secondes, puis rétablissez l'alimentation électrique. Si le code d'erreur est de nouveau affiché, appelez un réparateur.
L'écran d'affichage n'est pas allumé	**Un fusible peut être grillé ou un disjoncteur peut être déclenché dans le panneau de votre résidence.**	• Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	L'horloge est réglée au mode d'extinction.	• Voir la section *Options – Réglages.*
L'écran d'affichage clignote	**Panne de courant.**	• Réglez à nouveau l'horloge.
Le message "SONDE" est affiché à l'écran	**Ce message vous rappelle d'entrer une température interne après avoir branché la sonde.**	• Entrez une température interne.
Panne de courant, l'horloge clignote	**Panne de courant ou surtension.**	• Réglez à nouveau l'horloge. Si le four était en marche, vous devez le réinitialiser en appuyant sur ***CLEAR/OFF (EFFACER/ARRÊT)*** en réglant l'horloge et en programmant à nouveau la fonction de cuisson qui était en cours.
De la vapeur s'échappe par l'évent	**À la cuisson par convection, il est normal que de la vapeur s'échappe par l'évent du four. Plus le nombre de grilles utilisées ou la quantité d'aliments dans le four augmente, plus il y a de vapeur visible qui s'échappe.**	• Ce phénomène est normal.
Odeur de «brûlé» ou «d'huile» provenant de l'évent	**Ce phénomène est normal lorsque le four est neuf et disparaîtra avec le temps.**	• Pour accélérer le processus, réglez un programme d'autonettoyage d'au moins 3 heures. Voir la section *Utilisation du four autonettoyant.*
Fortes odeurs	**Les premières fois que vous utilisez le four, il est normal de sentir une odeur provenant de l'isolant qui se trouve à l'intérieur du four.**	• Ce phénomène est temporaire.
Bruit de ventilateur	**Un ventilateur de refroidissement ou de convection (selon la fonction utilisée) peut se mettre en marche automatiquement.**	• C'est normal. Le ventilateur de refroidissement se mettra en marche pour refroidir les pièces internes. Il peut fonctionner jusqu'à 1-1/2 heures de temps une fois le four éteint. Le ventilateur de convection se mettra en marche et s'arrêtera jusqu'à ce que la fonction de cuisson par convection soit terminée ou que la porte soit ouverte.

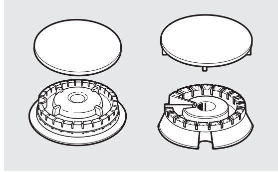
Accessoires.

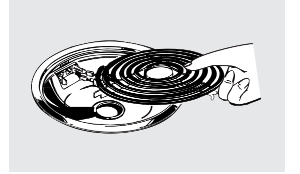


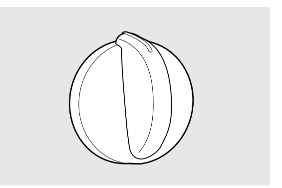
Vous cherchez quelque chose de plus?

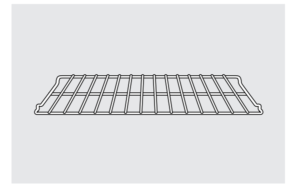
*Vous pouvez trouver ces accessoires et bien d'autres sur le site **electromenagersge.ca**, ou en composant le **800.661.1616** (durant les heures ouvrables). Tenez votre numéro de modèle à portée de la main.*

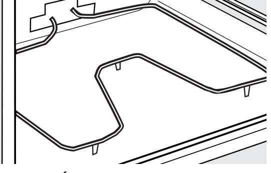

Grilles

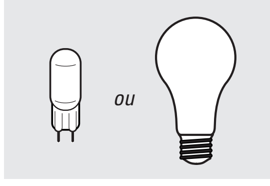

Têtes et couvercles de brûleurs de surface


Éléments de surface et cuvettes de propreté


Boutons


Grilles de four


Éléments de four



Ampoules

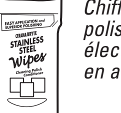
Préservez l'aspect éclatant de votre cuisine en faisant l'expérience de ces autres produits fantastiques!



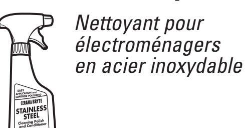
Trousse de nettoyage de table de cuisson en vitrocéramique: comprend un nettoyant, un racloir et un tampon
WX10X117GCS



Chiffons de nettoyage pour table de cuisson en vitrocéramique
WX10X305



Chiffons de polissage pour électroménagers en acier inoxydable
WX10X10001



Nettoyant pour électroménagers en acier inoxydable
PM10X311

Profi tez au maximum de votre gril-lèchefrite! (Ne pas utiliser avec les modèles dotés d'un tiroir de grilloir.)

Utilisez le gril-lèchefrite et sa grille de couverture pour griller des hamburgers, des fruits de mer, des steaks, des légumes, du bacon, des côtelettes et bien d'autres aliments! Le récipient du bas recueille toutes les huiles et lesproduits gras en excès.

- Pièce GE authentique
- Facile à nettoyer
- Garantie d'un an

Offre d'une durée limitée! Expédition gratuite!

Quand vous commandez votre gril-lèchefrite ***dans les 30 jours*** qui suivent votre achat d'un appareil ménager GE.

	Petit	***Grand****	***Extra Grand*****
Pièce # (É.U.)	*WB48X10055*	*WB48X10056*	*WB48X10057*
Pièce # (Canada)	*222D2097G001*	*222D2097G002*	*N/A*
Dimensions	*8-3/4 po (22,2 cm) L x 1-1/4 po (3,2 cm) H x 13-1/2 po (34,3 cm) P*	*12-3/4 po (32,4 cm) L x 1-1/4 po (3,2 cm) H x 16-1/2 po (41,9 cm) P*	*117 (43,2 cm) L x 1-1/4 (3,2 cm) H x 19-1/4 48,9 cm) P*
Prix	***10,50† $***	***14,50† $***	***16,75† $***

*† Plus taxes applicables (TVP/TVH et TPS). * Le grand (normal) gril-lèchefrite n'entre pas dans les cuisinières de 20/24 po.*
*** Le gril-lèchefrite extra grand n'entre pas dans les fours muraux de 24 po, dans les petits cuisinères de 27 po et dans les cuisinères de 20/24 po.*

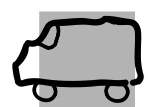
*Appelez le **800.661.1616** ou passez votre commande en envoyant ce formulaire à:*
GE Parts, 1 Factory Lane, Moncton, N.B. E1C 9M3

Bon de commande de gril-lèchefrite

Quantité ____________ ***Numéro de pièce*** ____________

Numéro de modèle ________ ***Numéro de série*** ____________ ***Marque*** ________ ***Date d'achat*** ________
Prénom ____________ ***Nom*** ____________
Adresse ____________
Ville ____________ ***Province*** ________ ***Code postal*** ________
Téléphone ____________ ***Courriel*** ____________
Carte de crédit ____ ***Chèque*** ____ ***Mandat (US seulement)*** ____
Visa ____ ***Mastercard*** ____ ***Discover*** ____ ***AmEx*** ____ ***Numéro de la carte de crédit*** ____________
Date d'expiration : Mois ________ ***Année*** ________ ***Signature:*** ____________

Garantie du four électrique encastré.



Toutes les réparations sous garantie sont effectuées par nos Centres de réparation ou par nos réparateurs Mabe autorisés. Pour obtenir du service, veuillez nous visiter en ligne au site electromenagersge.ca ou appelez le no 1.800.561.3344. Veuillez fournir le numéro de série et le numéro de modèle lorsque vous appelez pour obtenir le service.

Agraphez votre reçu ici.
Vous devez fournir la preuve de l'achat original pour obtenir des services en vertu de la garantie.

Pendant une période de :	Mabe remplacera :
Un an à compter de la date d'achat d'origine	***Toute pièce*** du four qui se révèle défectueuse en raison d'un vice de matières ou de fabrication. Au cours de cette ***garantie limitée d'un an,*** nous fournirons également ***sans frais*** la main-d'oeuvre et le service de réparation connexe pour remplacer la pièce défectueuse.

Ce que Mabe ne couvre pas :

- **Toute visite à votre domicile pour vous expliquer le fonctionnement de l'appareil.**
- **Installation, livraison ou entretien inadéquats.**
- **Toute défectuosité du produit lorsqu'il a été utilisé d'une façon abusive ou inadéquate, ou employé à des fins commerciales ou à toute autre fin que celle pour laquelle il a été conçu.**
- **Le remplacement des fusibles ou le réenclenchement des disjoncteurs du panneau de distribution de votre résidence.**
- **Tout dommage au produit attribuable à un accident, un incendie, une inondation ou un cas de force majeure.**
- **Tout dommage direct ou indirect causé par une défectuosité possible de cet appareil.**
- **Dommages survenus après la livraison.**
- **Le service s'il est impossible d'avoir accès au produit pour ce faire.**

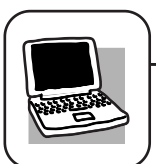
EXCLUSION DE GARANTIES IMPLICITES – Votre seul et unique recours est la réparation du produit selon les dispositions de cette Garantie limitée. Toutes les garanties implicites, incluant les garanties de commercialité et d'adéquation à un usage spécifique, sont limitées à une année ou à la période la plus courte autorisée par la législation.

Cette garantie est valable pour le premier propriétaire et tout autre propriétaire du produit s'il acheté pour utilisation domestique au Canada. Le service à domicile sous garantie sera fourni là où il est disponible et dans les régions que Mabe considère que l'offre de service est raisonnable.

Dans certaines provinces, il est interdit d'exclure ou de limiter les dommages directs ou indirects. Il est alors possible que les limitations ou exclusions ci-dessus ne s'appliquent pas dans votre cas. La présente garantie vous confère des droits juridiques spécifiques. Vous pouvez bénéficier d'autres droits, qui varient d'une province à l'autre. Pour connaître les droits dont vous bénéficiez dans votre province, communiquez avec le bureau des relations avec les consommateurs de votre région.

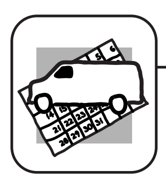
Garant : Mabe Canada Inc.,
Burlington, Ontario

Soutien au consommateur.



Site Web appareils électroménagers GE **electromenagersge.ca**

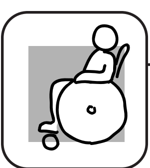
Vous avez une question ou vous avez besoin d'aide pour votre appareil électroménager? Contactez-nous par Internet au site **electromenagersge.ca** 24 heures par jour, tous les jours de l'année.



Service de réparations **1.800.561.3344**

Service de réparations GE est tout près de vous.

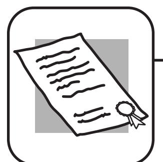
Pour faire réparer votre électroménager GE, il suffit de nous téléphoner.



Studio de conception réaliste

Sur demande, GE peut fournir une brochure sur l'aménagement d'une cuisine pour les personnes à mobilité réduite.

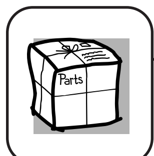
Écrivez: Directeur, Relations avec les consommateurs, Mabe Canada Inc.
Bureau 310, 1 Factory Lane
Moncton, N.B. E1C 9M3



Prolongation de garantie **electromenagersge.ca**

Achetez un contrat d'entretien GE avant que votre garantie n'expire et bénéficiez d'un rabais substantiel. Ainsi le service après-vente GE sera toujours là après expiration de la garantie.

Visitez notre site Web ou appelez-nous au 1.888.261.2133.

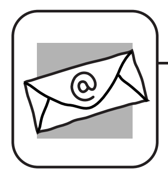


Pièces et accessoires

Ceux qui désirent réparer eux-mêmes leurs électroménagers peuvent recevoir pièces et accessoires directement à la maison (cartes VISA, MasterCard et Discover acceptées).

Les directives stipulées dans le présent manuel peuvent être effectuées par n'importe quel utilisateur. Les autres réparations doivent généralement être effectuées par un technicien qualifié. Soyez prudent, car une réparation inadéquate peut affecter le fonctionnement sécuritaire de l'appareil.

Vous trouverez dans les pages jaunes de votre annuaire le numéro du Centre de service Mabe le plus proche. Autrement, appelez-nous au 1.800.661.1616.

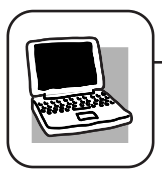


Contactez-nous

Si vous n'êtes pas satisfait du service après-vente dont vous avez bénéficié :

Premièrement, communiquez avec les gens qui ont réparé votre appareil.

Ensuite, si vous n'êtes toujours pas satisfait envoyez tous les détails–numéro de téléphone compris–au
Directeur, Relations avec les consommateurs, Mabe Canada Inc.
Bureau 310, 1 Factory Lane
Moncton, N.B. E1C 9M3



Inscrivez votre appareil électroménager

Inscrivez votre appareil électroménager en direct, aussitôt que possible. Cela améliorera nos communications et notre service après-vente. Vous pouvez également nous envoyer par la poste le formulaire d'inscription joint à votre documentation.

Instrucciones de seguridad 94–96

Instrucciones de operación
Asado 101
Asado a la parrilla 106, 107
Ayuda 125
Bloqueo de control 115
Calentar 120, 121
Configuración de opciones 126–130
Adaptación auto de recetas 128
Apagado automático 12 Hr 127
Apagado del reloj 127
Color de la pantalla 128
Encender/apagar sonido 129
Idioma 128
Predeterminado 130
Reloj 126
Selección de temperatura Fahrenheit o Celsius 127
Señal del contad. cocinar 130
Señal del contad. tiempo 130
Termostato 126
Volumen del sonido 129
Contador de tiempo 115
Controles 97
Convección 108–113
Fermentar 119
Horneado 101
Horneado y asado con convección por tiempo 112, 113
Horneado y asado por tiempo 102, 103
Horno 98–100
Horno autolimpieza 116–118
Opción cocinar y calentar 123
Opción de comienzo demorado 124
Opción de modo Sabático 125
Opción deshidratar 123
Opción dos temp 122
Parrillas 98, 99
Recetas favoritas 114
Sonda 104, 105, 111

Cuidado y limpieza
Cómo retirar la cinta de empaque 131
Lámpara de luz 131
Panel de control 131
Parrillas 133
Puerta del horno 132
Sonda 132
Superficies de acero inoxidable. 131

Consejos para resolución de problemas 134–136

Accesorios 137

Soporte al consumidor
Garantía 138
Soporte al consumidor 139

Escriba los números de modelo y serie aquí:

Nº de modelo _________________

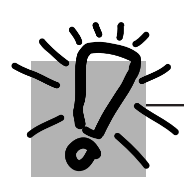
Nº de serie ___________________

Puede encontrar esta información en una etiqueta en la parte delantera del horno, detrás de la puerta del horno en los modelos de horno simple, o en la parte delantera del horno inferior, detrás de la puerta del horno en los modelos de horno doble.

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

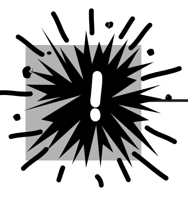
Si no se sigue exactamente la información de este manual, puede ocurrir un incendio, una explosión o un cortocircuito que podría causar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.



AVISO IMPORTANTE DE SEGURIDAD

La Ley de tóxicos y agua potable segura de California (California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act) exige al gobernador de California publicar una lista de las sustancias conocidas en el estado que causan cáncer, defectos de nacimiento u otros daños, y exige a las empresas que alerten a los clientes sobre la exposición potencial a dichas sustancias.

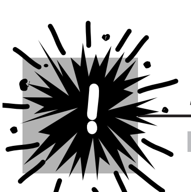
El aislamiento de fibra de vidrio en los hornos de autolimpieza emite una pequeña cantidad de monóxido de carbono durante el ciclo de limpieza. Puede minimizarse la exposición permitiendo la ventilación con una ventana abierta o utilizando un ventilador.



PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, se deben seguir las precauciones de seguridad básicas, incluyendo las siguientes:

- Use este aparato únicamente para los fines descritos en este Manual del propietario.
- Asegúrese de que su aparato sea instalado y conectado a tierra correctamente por un técnico calificado, de acuerdo con las instrucciones de instalación suministradas.
- No intente reparar o reemplazar ninguna parte de su horno a menos que este manual lo recomiende de manera específica. Todos los demás servicios de mantenimiento deberán derivarse a un técnico calificado.
- Pida al instalador que le muestre la ubicación del cortacircuitos o fusible. Márquelo para una referencia fácil.
- Antes de realizar cualquier servicio de mantenimiento, desconecte el suministro de energía del horno en el panel de distribución doméstico quitando el fusible o apagando el cortacircuitos.
- No deje a los niños sin supervisión; los niños no deben estar solos o sin supervisión en un área en la que un aparato está en uso. No se les debe permitir sentarse o pararse sobre ninguna de las partes del aparato.
- No deje que nadie se suba, se pare o se cuelgue de la puerta. Podrían dañar el horno o sufrir lesiones personales graves.
- Asegúrese de que el horno esté instalado correctamente en un armario que esté bien sujeto a la estructura de la casa. Nunca permita que alguien se trepe, se siente, se pare o se cuelgue de la puerta del horno.
- Nunca deje la puerta del horno abierta cuando no esté observándolo.
- Siempre mantenga tapices, cortinas o paños que puedan prenderse fuego a una distancia segura del horno.
- Siempre mantenga los paños de cocina, repasadores, guantes para cacerolas y todo tipo de tela a una distancia segura de su horno.
- Siempre mantenga los utensilios de madera y plástico, así como alimentos enlatados, a una distancia segura de su horno.
- Enseñe a los niños que no deben jugar con los controles ni con ninguna otra parte del artefacto.
- Los rayones o impactos severos sobre las puertas de vidrio podrían romper o astillar el vidrio.
- No guarde materiales inflamables en un horno.
- ⚠ **PRECAUCIÓN**: Los artículos de interés para los niños no deben guardarse en armarios arriba de un horno; ya que los niños podrían sufrir lesiones graves al intentar treparse sobre él para alcanzar los objetos.



¡ADVERTENCIA!
PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- Nunca use vestimenta floja o que cuelgue mientras hace uso del aparato. Tenga cuidado al intentar alcanzar artículos guardados en armarios sobre el horno. Los materiales inflamables podrían encenderse si entran en contacto con superficies calientes o elementos calefactores y podrían provocar quemaduras graves.
- Use únicamente guantes para cacerolas que estén secos; los guantes húmedos o mojados sobre superficies calientes podrían causar quemaduras debido al vapor. No permita que los guantes entren en contacto con los elementos calefactores calientes. No use una toalla u otro tipo de tela voluminosa.
- Por su seguridad, nunca use su aparato para calentar la habitación.
- No permita que la grasa de la cocción u otros materiales inflamables se acumulen dentro o cerca del horno.
- No use agua para apagar incendios con grasa. Nunca tome una cacerola que se esté quemando. Apague los controles.

  Las llamas en el horno pueden apagarse por completo al cerrar la puerta del horno y apagarlo o al utilizar un producto químico multiuso seco o un extintor de tipo espuma.
- No toque los elementos calefactores ni la superficie interna del horno. Estas superficies podrían estar lo suficientemente calientes como para quemar aún si están oscuras. Durante el uso y luego de éste, no toque ni permita que las prendas u otros materiales inflamables entren en contacto con ningún área interna del horno; deje que se enfríe primero.

  Las superficies que pueden estar calientes incluyen: orificios de ventilación del horno, superficies cercanas a los orificios, grietas alrededor de la puerta del horno, los bordes de la ventana y los ribetes metálicos sobre la puerta.

  RECUERDE: La superficie interna del horno puede estar caliente al abrir la puerta.
- Nunca coloque utensilios de cocina ni otros elementos en el piso del horno. Debajo del piso del horno hay un elemento calefactor. Si coloca elementos sobre el piso del horno, éste podría sobrecalentarse y dañarse al igual que los armarios.
- Nunca deje frascos o latas con grasa de carne asada dentro o cerca de su horno.
- No guarde ni use materiales combustibles, gasolina u otros líquidos y vapores inflamables cerca de este aparato ni ningún otro.
- Aléjese del horno cuando abra la puerta. El aire o vapor caliente que sale puede causar quemaduras en las manos, la cara y los ojos.
- No caliente recipientes de alimentos sin abrir. La presión podría acumularse y el recipiente podría explotar y provocar una lesión.
- Mantenga libre la ventilación del horno.
- No permita que se acumule grasa en el horno.
- Coloque la parrilla del horno en la posición que desee mientras el horno esté frío. Si es necesario manipular las parrillas cuando están calientes, no permita que los guantes para cacerolas entren en contacto con los elementos calefactores.
- Cuando utilice bolsas para cocinar o asar en el horno, siga las indicaciones del fabricante.
- Tirar hacia afuera las parrillas estándar hasta sus trabas de detención o la parrilla de extensión hasta su posición de apertura total resulta útil para levantar comidas pesadas. También es una precaución para evitar quemarse al tocar las superficies calientes de la puerta o las paredes del horno.
- No utilice el horno para secar periódicos. Si se sobrecalientan, pueden incendiarse.
- No utilice el horno como área de almacenamiento. Los elementos almacenados en un horno pueden incendiarse.
- No deje objetos hechos de papel, utensilios de cocina o alimentos en el horno mientras no esté en uso.
- Luego de asar a la parrilla, siempre retire una asadera del horno y límpiela. La grasa que quede en una asadera puede incendiarse la próxima vez que utilice la parrilla.
- Únicamente limpie las partes enlistadas en este Manual del propietario.
- No utilice papel de aluminio para revestir la parte inferior del horno. La instalación incorrecta del papel de aluminio puede provocar un riesgo de descarga eléctrica o incendio.

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.

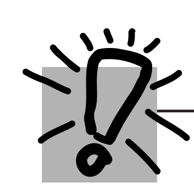


CUEZA LAS CARNES Y EL POLLO COMPLETAMENTE…

Cueza la carne roja y de ave por completo: la carne roja a una temperatura INTERNA de al menos 160 °F y la de ave a una temperatura INTERNA de al menos 180 °F. La cocción a estas temperaturas ofrece protección contra enfermedades de transmisión por alimentos.

AUTOLIMPIEZA DEL HORNO

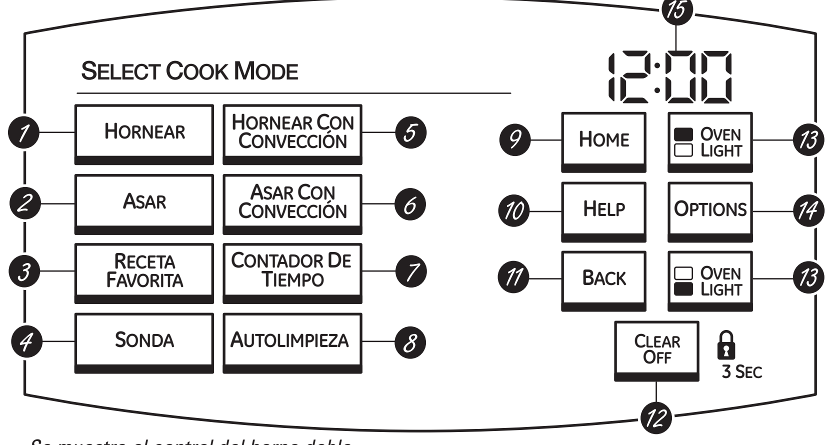
- No limpie el empaque de la puerta. El empaque de la puerta es esencial para un buen cierre. Debe tenerse cuidado de no desgastar, dañar o mover el empaque.
- No utilice limpiadores. Ningún limpiador comercial para hornos ni ninguna cubierta protectora para hornos debe utilizarse dentro o alrededor de las partes del horno. Los residuos de los limpiadores de hornos dañarán el interior del horno cuando se utilice el ciclo de autolimpieza.
- Antes de la autolimpieza del horno, remueva la sonda, cualquier cacerola para asar, parrilla y otros utensilios de cocina.
- Antes de comenzar un ciclo de autolimpieza, asegúrese de limpiar con un trapo los derrames.
- Si el modo de autolimpieza no funciona bien, apague el horno y desconecte el suministro de corriente. Haga que un técnico calificado realice la reparación.



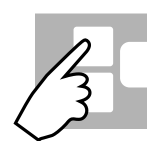
LEA Y SIGA ESTA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD CUIDADOSAMENTE.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Pantalla Táctil
Toque los gráficos sobre la pantalla interactiva para usar las funciones del horno.



Se muestra el control del horno doble.



Pantalla táctil, superficies táctiles y pantalla con hora del día

NOTA: *Si el horno se encuentra inactivo por 10 minutos, a Pantalla Táctil cambiará al modo de espera y la pantalla se oscurecerá. Toque la Pantalla Táctil o cualquier superficie para "activar" la pantalla. La Pantalla también puede "activarse" cuando siente que su mano se acerca a la Pantalla Táctil. La pantalla es sensible y puede "activarse" cuando se encienden las luces o debido al movimiento de personas u objetos cercanos. Si no ocurre otra interacción, la Pantalla debe volver a su modo de espera después de 10 minutos.*

Pantalla Táctil



1 *HORNEAR*
Toque para seleccionar la función hornear.

2 *ASAR*
Toque para seleccionar la función asar (ASADO ALTO o ASADO BAJO) o la GUÍA PARA ASAR.

3 *RECETA FAVORITA*
Toque para usar, crear, cambiar nombre, modificar o borrar una receta favorita.

4 *SONDA*
Toque al usar la sonda para realizar una cocción.

5 *HORNEAR CON CONVECCIÓN*
Toque para seleccionar hornear con la función de convección.

6 *ASAR CON CONVECCIÓN*
Toque para seleccionar asar con la función de convección.

7 *CONTADOR DE TIEMPO*
Toque para seleccionar la función del contador.

8 *AUTOLIMPIEZA*
Toque para seleccionar la función de auto limpieza. Lea la sección *Horno con función de autolimpieza.*

Teclas Táctiles

9 *Tecla de HOME (INICIO)*
Toque para regresar a la Pantalla "SELECCIÓN DE MODO DE COCCIÓN" (Inicio). Esto no cancela ninguna configuración de cocción o auto limpieza.

10 *Tecla de HELP (AYUDA)*
Toque esta tecla para conocer más sobre las características de su horno.

11 *Tecla BACK (ATRÁS)*
Toque para regresar a la pantalla anterior.

12 *Tecla CLEAR/OFF (BORRAR/ APAGAR)*
Toque para cancelar ***TODAS*** las operaciones del horno excepto el reloj y el contador.

13 *Tecla(s) de OVEN LIGHT (LUZ DEL HORNO) Encendida/ Apagada*
Toque para encender o apagar la luz (luces) del horno.

14 *Tecla de OPTIONS (OPCIONES)*
Toque para seleccionar DOS TEMP, ENCENDIDO DIFERIDO, FERMENTAR, DESHIDRATAR, CALENTAR, COCINAR Y CALENTAR, MODO SABÁTICO o CONFIGURACIÓN.

Pantalla



15 *Pantalla*
Muestra la hora del día.

Códigos de error

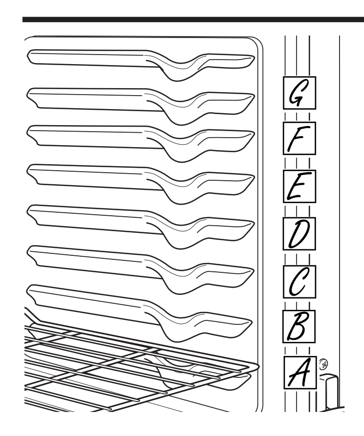
Si una "F–" y un número o letra parpadean en la pantalla y el control da una señal, esto indica un código de error de la función. *Presione el botón* ***CLEAR/OFF (BORRAR/APAGAR)****. Permita que el horno se enfríe durante una hora. Ponga el horno nuevamente en operación. Si el código de error de la función se repite, desconecte el cable de corriente del horno y comuníquese con el servicio de mantenimiento.*

Si se presentó una interrupción en el fluido eléctrico:

Si su horno fue configurado para una operación cronometrada del horno y se presentó una interrupción en el fluido eléctrico, *el reloj y todas las funciones programadas deben restablecerse.*

La hora del día parpadeará en la pantalla cuando se haya presentado una interrupción en el fluido eléctrico.

Uso del horno.



Antes de comenzar…

⚠ PRECAUCIÓN: *Para prevenir posibles quemaduras, coloque las parrillas en la posición deseada antes de encender el horno.*

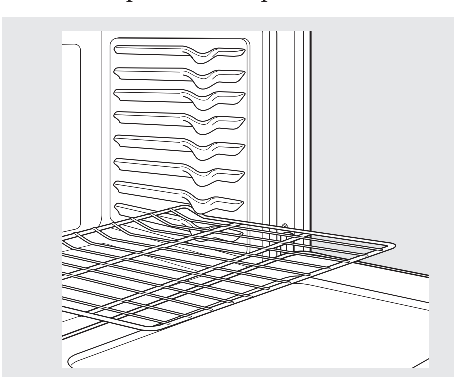
Las parrillas están diseñadas de modo que al colocarlas correctamente en el horno sobre los soportes se detengan antes de salirse completamente, y que no se inclinen.

NOTA: *El horno tiene 7 parrillas en posición.*

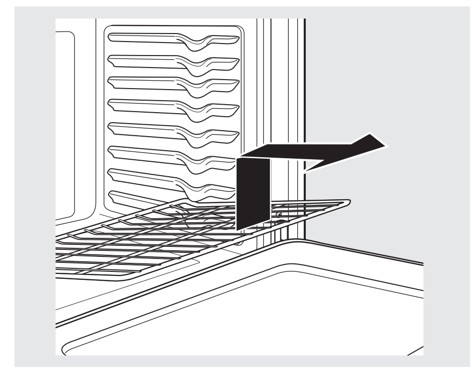
⚠ PRECAUCIÓN: *nunca coloque los utensilios de cocina ni otros artículos sobre el piso del horno. Existe un elemento de calentamiento debajo del piso del horno. Colocar artículos sobre el piso del horno puede causar que el horno se sobrecaliente, resultando en daños para el horno y el riesgo de daños o incendio en los gabinetes.*

Parrillas estándar

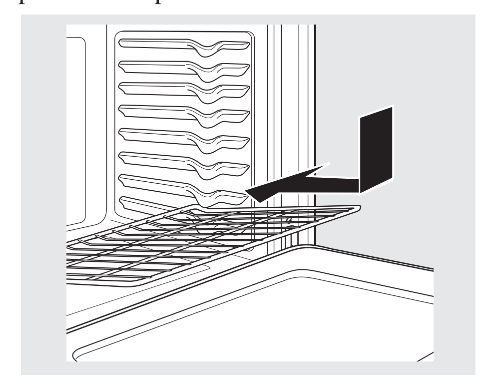
Cuando coloque o quite recipientes de cocción, tire de la parrilla hacia afuera hasta el tope (posición de detención) sobre el soporte de la parrilla.



Para quitar una parrilla, tire de ella, incline el extremo frontal hacia arriba y sáquela.



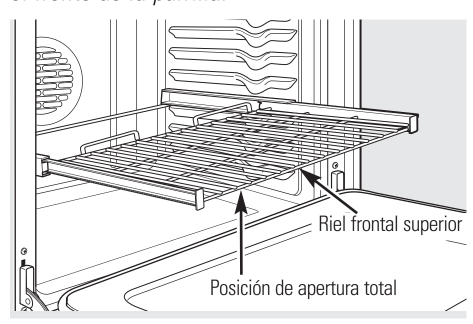
Para volver a colocarla, deposite el extremo curvado de la parrilla (trabas de detención) sobre los soportes del horno, incline el frente hacia arriba y presione la parrilla hacia adentro.



Parrilla de extensión

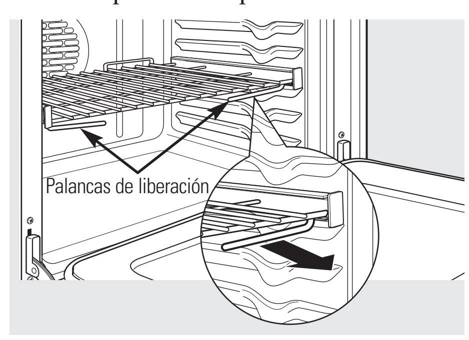
Cuando coloque o quite recipientes de cocción, siempre tire de la parrilla hacia afuera desde el riel frontal superior hasta alcanzar la posición de apertura total.

NOTA: *No extienda la parrilla rápidamente. Los alimentos pueden deslizarse desde el frente de la parrilla.*

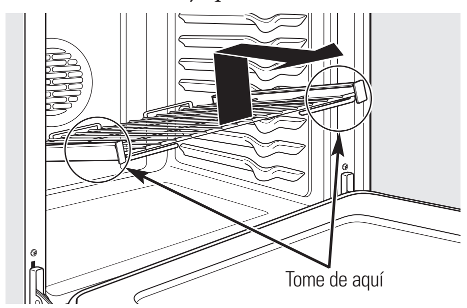


Para quitar la parrilla:

1. Asegúrese de empujar la parrilla hasta el fondo del horno.
2. Jale de las dos palancas de liberación hacia el frente de la parrilla, sosténgalas y deslice la parrilla hacia usted y el tope (posición de detención) sobre el soporte de la parrilla.



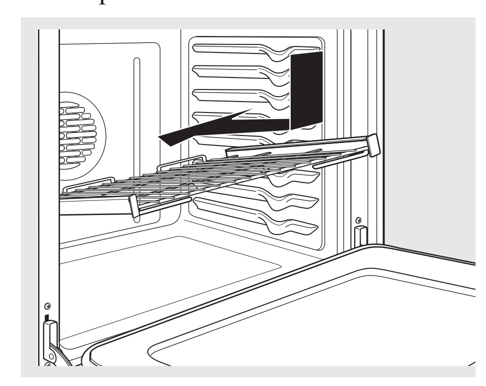
3. Tome firmemente ambos lados del armazón de la parrilla y la parrilla deslizable, incline el extremo frontal hacia arriba y quítelo.



NOTA: *Cuando manipule la parrilla de extensión, no permita que la porción deslizable se abra. Esto puede dañar los deslizadores.*

Para volver a colocar la parrilla:

1. Tome firmemente ambos lados del armazón de la parrilla y la parrilla deslizable.
2. Deposite el extremo curvado de la parrilla (trabas de detención) sobre los soportes del horno, incline el frente hacia arriba y presione la parrilla hacia adentro.



⚠ PRECAUCIÓN:

Nunca utilice la parrilla cuando su armazón no se encuentra completamente introducido en el horno y trabado en su posición.

- *Cuando la parrilla se encuentra bien instalada y trabada en su lugar, las paletas laterales de bloqueo del armazón de la parrilla se trabarán en su lugar en los soportes del horno. Si las paletas laterales no se trabaron en su posición, repita los pasos anteriores y verifique que las paletas laterales se hayan limpiado y lubricado correctamente. Ver Parrilla de extensión en la sección Cuidado y limpieza.*
- *No coloque la parrilla de extensión en la posición más elevada del horno.*

Uso del horno.

Papel de aluminio

No use papel de aluminio en la parte trasera del horno.

Nunca cubra una parrilla totalmente con papel de aluminio. Esto obstruirá la circulación de calor y ocasionará un horneado incompleto. Se podrá usar una hoja de papel más pequeña para evitar derrames, colocando la misma sobre una parrilla inferior varios centímetros debajo de la comida.

Ubicación de la cacerola

Para una cocción pareja y un dorado parejo debe haber espacio suficiente para la circulación de aire en el horno. Los resultados del horneado serán mejores si las cacerolas se colocan lo más al centro posible en lugar de colocarlas en la parte frontal o trasera del horno. Las cacerolas no deben tocarse mutuamente ni tocar las paredes del horno. Deje entre 1 y 1½″ (2,5 y 4 cm) de espacio entre cacerolas como también entre las cacerolas y las paredes del horno.

***NOTA:** Para el horneado por convección de galletas, ver la sección Horneado por convección en parrillas múltiples.*

Cacerola/ bandejas de horno

Use la cacerola de horno adecuada. El tipo de acabado de la cacerola determina el nivel de dorado que se logrará.

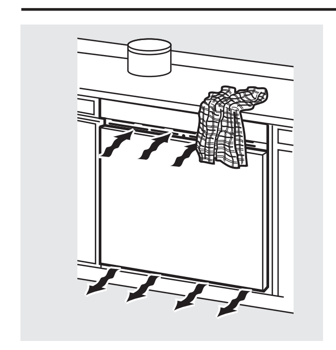
- Las cacerolas brillantes y pulidas reflejan el calor, produciendo un dorado más suave y delicado. Las tortas y galletas requieren este tipo de cacerola o bandeja.
- Las cacerolas oscuras, ásperas o mate absorben el calor, produciendo una capa más tostada y crocante. Use cacerolas de este tipo para tartas.
- Los platos para hornear de vidrio también absorben el calor. Al hornear con platos para hornear de vidrio, es posible que sea necesario reducir la temperatura a 25º F (–3.8º C).

Precalentamiento

Deje que el horno se caliente antes de introducir la comida en el mismo. Es necesario precalentar el horno para obtener buenos resultados al cocinar tortas, galletas, pasteles y panes.

Para precalentar el horno, configure la temperatura correcta. El ventilador de convección se encenderá al precalentar el horno. El control dará una señal cuando el horno esté precalentado; esto tomará 10 minutos aproximadamente. La pantalla mostrará la temperatura configurada.

Cuando el control da la señal, se deben colocar las comidas en el horno..



Flujo de aire del horno

Un ventilador de refrigeración interior funciona durante todos los modos del horno. El aire caliente que está dentro del horno será expulsado hacia fuera a través de las ventilaciones ubicadas en la parte inferior de la puerta del horno.

El aire ingresará al horno a través de ventilaciones ubicadas entre la puerta y el panel de control.

No permita que este flujo de aire quede obstruido bloqueando las ventilaciones ubicadas en la parte inferior de la puerta, o en la parte superior de la puerta dejando repasadores sobre el frente del horno, cuando esté ubicado en el bajo mesada.

Hornear y asar.



Sólo en modelos de horno doble.

***NOTA:** es posible que se encienda automáticamente un ventilador de enfriamiento para refrigerar las partes internas. Esto es normal, y el ventilador puede continuar andando incluso después de apagar el horno.*

Cómo configurar el horno para hornear o asar

1. Toque **HORNEAR**.
2. ***En modelos de horno doble solamente,*** toque **HORNO SUPER.** u **HORNO INFER.** para seleccionar el horno deseado.
3. Toque los números para programar la temperatura deseada.
4. Toque **ACEPTAR**.
5. Toque **INICIAR**.

El ventilador de convección se encenderá al precalentar el horno. El control dará una señal cuando el horno esté precalentado; esto tomará 10 minutos aproximadamente. La pantalla mostrará la temperatura configurada.

Cuando el control da la señal, se deben colocar las comidas en el horno.

En modelos de horno doble solamente, para programar el segundo horno, seleccione **OPRIMA PARA SELEC. OPCIONES HORNO INFERIOR** u **OPRIMA PARA SELEC. OPCIONES HORNO SUPERIOR** según sea necesario y siga los pasos anteriores.

La temperatura configurada se puede cambiar tocando **CAMBIAR TIEMPO-TEMP**.

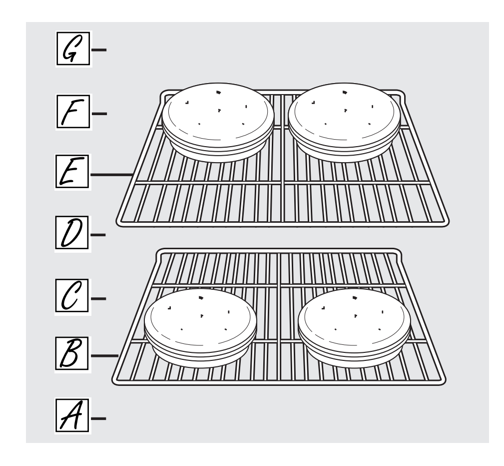
La configuración se puede cancelar tocando **CANCELAR**.

El contador se puede programar tocando **PROGRAMAR CONTADOR DE TIEMPO**. Lea la sección *Contador de Tiempo*.

6. Consulte el tiempo mínimo de cocción de una receta. Cocine durante más tiempo si es necesario.
7. Toque **CANCELAR** cuando la cocción esté completa.

Tipo de comida	Posición de la parrilla
Pasteles congelados (sobre una bandeja para hornear)	C o D
Torta ligera (angel cake)	A
Tarta de libra o Bundt	B o C
Bizcochos, muffins, brownies, galletas, pasteles individuales en capa, bizcochos, pasteles	C o D
Guiso	C o D

Si hornea cuatro capas de pastel al mismo tiempo, coloque dos capas en la parrilla B y dos capas en la parrilla E. Ubique las cacerolas en la parrilla de tal forma que una no esté colocada directamente sobre la otra.



¡El tipo de margarina afectará el desempeño del horneado!

La mayoría de las recetas para hornear se han desarrollado usando productos de alto contenido en grasa como mantequilla o margarina (80% de grasa). Si disminuye la grasa, es posible que la receta no tenga los mismos resultados que con un producto de mayor contenido de grasa.

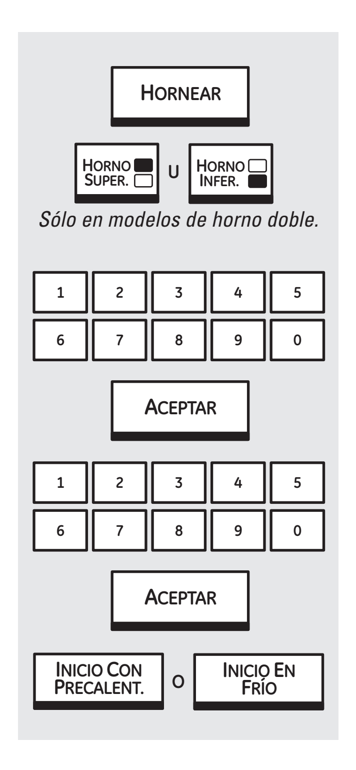
Las recetas pueden fallar si las tortas, pasteles, galletas o dulces se preparan con productos bajos en grasa. Mientras menos sea el contenido de grasa de un producto tipo mantequilla, más se notarán estas diferencias.

Los estándares federales exigen que los productos marcados como margarinas, contengan por lo menos un 80% de grasa por peso. Por otra parte, los productos tipo mantequilla bajos en grasa contienen menos grasa y más agua. El alto contenido de humedad de estos productos afecta la textura y el sabor de los alimentos horneados. Para mejores resultados con sus viejas recetas favoritas, use margarina, mantequilla u otros productos que contengan por lo menos un 70% de aceite vegetal.

Horneado y asado por tiempo.

En modelos de horno doble, puede utilizar la función de horneado cronometrado en un horno mientras utiliza la limpieza automática en el otro; también puede usar el horneado cronometrado en ambos hornos simultáneamente.

***NOTA:** no debe permitirse que los alimentos que se echan a perder fácilmente—como leche, huevos, pescado, rellenos, aves y cerdo—reposen por más de 1 hora antes o después de la cocción. La temperatura ambiente promueve el crecimiento de bacterias peligrosas.*

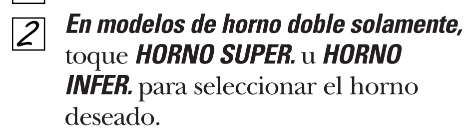


Cómo configurar un Inicio inmediato y una parada automática

El horno se encenderá inmediatamente y cocinará durante el tiempo seleccionado. Al final del tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente.

Asegúrese de que el reloj muestre la hora correcta del día.

1. Toque ***HORNEAR***.
2. ***En modelos de horno doble solamente,*** toque ***HORNO SUPER.*** u ***HORNO INFER.*** para seleccionar el horno deseado.



3. Toque los números para programar la temperatura deseada.
4. Toque ***ACEPTAR***.
5. Toque los números para programar el tiempo de cocción deseado.
6. Toque ***ACEPTAR***.
7. Las dos opciones de inicio inmediato y detención automática están disponibles:
   - ***INICIO CON PRECALENT.*** – Toque para precalentar el horno.

     El ventilador de convección se encenderá al precalentar el horno. El control dará una señal cuando el horno esté precalentado; esto tomará 10 minutos aproximadamente. La pantalla mostrará la temperatura configurada.

     Cuando el control dé la señal, coloque la comida en el horno.

     La cocción programada no se iniciará hasta que el horno esté precalentado y se toque ***INICIAR***.
   - ***INICIO EN FRÍO*** – Toque para iniciar el horno de forma inmediata y cocinar la comida sin precalentamiento. El ventilador de convección se encenderá. El tiempo de cocción se iniciará de forma inmediata.

El horno comenzará y continuará la cocción durante la cantidad de tiempo programada, luego se apagará automáticamente, a menos que la función Cocinar y calentar estuviera programada. Lea la sección sobre la *Opción Cocinar y calentar*.

En modelos de horno doble solamente, para programar el segundo horno, seleccione ***OPRIMA PARA SELEC. OPCIONES HORNO INFERIOR*** u ***OPRIMA PARA SELEC. OPCIONES HORNO SUPERIOR*** según sea necesario y siga los pasos anteriores.

La temperatura configurada se puede cambiar tocando ***CAMBIAR TIEMPO-TEMP*** en el horno apropiado.

La configuración se puede cancelar tocando ***CANCELAR*** en el horno apropiado.

El contador se puede programar tocando ***PROGRAMAR CONTADOR DE TIEMPO***. Lea la sección *Contador de tiempo*.

Una vez que la cocción esté completa, el horno dará una señal y se verá "MÁS TIEMPO" en la pantalla por cinco minutos. Compruebe que la comida se haya cocinado. Si se necesita más tiempo de cocción toque ***MÁS TIEMPO*** e ingrese tiempo de cocción adicional. Si no se selecciona, la pantalla se borrará de forma automática en cinco minutos.



Cómo configurar un inicio postergado y una parada automática

Usted puede configurar el control del horno para que postergue el inicio, cocine durante un periodo específico de tiempo y luego se apague automáticamente. Lea también la sección de Opción de encendido diferido.

Asegúrese de que el reloj muestre la hora correcta del día.

1. Toque ***HORNEAR***.
2. ***En modelos de horno doble solamente,*** toque ***HORNO SUPER.*** u ***HORNO INFER.*** para seleccionar el horno deseado.
3. Toque los números para programar la temperatura deseada.
4. Toque ***ACEPTAR***.
5. Toque los números para programar el tiempo de cocción deseado.
6. Toque ***ACEPTAR***.
7. Toque ***AGREGAR OPCIÓN DE HORNEADO***.
8. Toque ***ENCENDIDO DIFERIDO***.
9. Dos opciones de configuración de hora de inicio diferido están disponibles.
   - ***HORA DE INICIO DE COCCIÓN*** – Toque y luego use los números para programar la cantidad de tiempo que desea que transcurra hasta que se inicie la cocción. Toque ***ACEPTAR***. Por ejemplo, si desea que la cocción comience en 2 horas, ingrese ***2***, ***0*** y ***0***.
   - ***HORA FINAL DE COCCIÓN*** – Toque y luego use los números para programar la cantidad de tiempo que desea que transcurra una vez finalizada la cocción. Toque ***ACEPTAR***. Por ejemplo, si su tiempo de cocción es de 2 horas y desea servir la comida en 5 horas, entonces ingrese ***5***, ***0*** y ***0*** y el horno se iniciará en 3 horas.
10. Dos opciones de inicio están disponibles cuando el tiempo de inicio diferido se cumple:
    - ***INICIO CON PRECALENT.*** – Toque para seleccionar precalentar.

      Cuando el tiempo de inicio diferido se cumple, el horno se encenderá y comenzará el precalentamiento.

      El ventilador de convección se encenderá al precalentar el horno. El control dará una señal cuando el horno esté precalentado; esto tomará entre 10 y 15 minutos aproximadamente. La pantalla mostrará la temperatura configurada.
    - ***INICIO EN FRÍO*** – Toque esta función para que el horno se inicie inmediatamente (sin precalentamiento) cuando el tiempo de inicio diferido se cumpla. El ventilador de convección se encenderá.

En modelos de horno doble solamente, para programar el segundo horno, seleccione ***OPRIMA PARA SELEC. OPCIONES HORNO INFERIOR*** u ***OPRIMA PARA SELEC. OPCIONES HORNO SUPERIOR*** según sea necesario y siga los pasos anteriores.

La temperatura configurada se puede cambiar tocando ***CAMBIAR TIEMPO-TEMP*** en el horno apropiado.

La configuración se puede cancelar tocando ***CANCELAR*** en el horno apropiado.

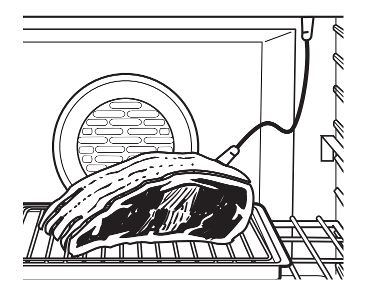
El contador se puede programar tocando ***PROGRAMAR CONTADOR DE TIEMPO.*** Lea la sección *Contador de tiempo*.

Cuando se cumpla el tiempo de inicio diferido, el horno comenzará y continuará la cocción durante la cantidad de tiempo programada, luego se apagará automáticamente, a menos que la función Cocinar y calentar estuviera programada. Lea la sección *Opción cocinar y calentar*.

Una vez que la cocción esté completa, el horno dará una señal y se verá “MÁS TIEMPO” en la pantalla por cinco minutos. Compruebe que la comida se haya cocinado. Si se necesita más tiempo de cocción, toque ***MÁS TIEMPO*** e ingrese tiempo de cocción adicional. Si no se selecciona, la pantalla se borrará de forma automática en cinco minutos.

Uso de la sonda.

Para muchos alimentos, especialmente la carne asada y las aves, la temperatura interna del alimento es la mejor prueba para el punto de cocción. La sonda de temperatura elimina las conjeturas acerca de los asados al cocinar los alimentos en el punto de cocción exacto que usted desea.

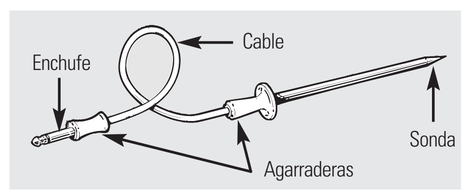


La sonda de temperatura tiene un detector en forma de pincho en un extremo y un enchufe en el otro extremo; dicho enchufe va dentro del enchufe en el horno.

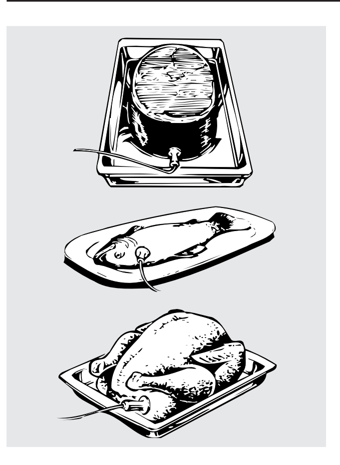
El uso de sondas distintas a la suministrada con este producto puede resultar en el daño a la sonda.

Utilice las agarraderas de la sonda y el enchufe cuando la inserte y la remueva de la carne y del enchufe.

- *Para evitar daños a su sonda, no utilice tenazas para tirar del cable cuando la remueva.*
- *Para evitar rupturas de la sonda, asegúrese de que los alimentos estén completamente descongelados antes de insertarla.*

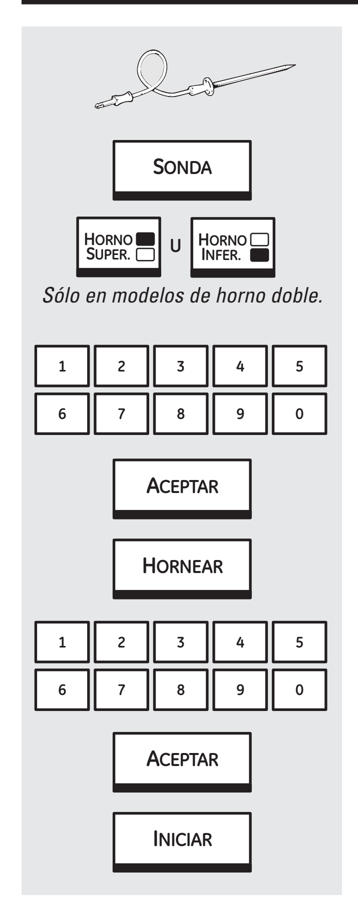


- *Para prevenir posibles quemaduras, no desenchufe la sonda del enchufe hasta que el horno se haya enfriado.*
- *Nunca deje su sonda dentro del horno durante un ciclo de autolimpieza.*
- *No almacene la sonda en el horno.*



Luego de preparar la comida, siga estas instrucciones para una ubicación adecuada de la sonda:

- La punta de la sonda debería estar en el centro de la comida y no tocar huesos, grasa ni cartílagos.
- Para dorar sin huesos – inserte la sonda en la parte más carnosa del asado.
- Para cocinar jamón o cordero con hueso – inserte la sonda en el centro del músculo o articulación más baja y larga.
- Para cocinar carne, pan o cazuelas – inserte la sonda en el centro de la comida para cubrir lo más posible el eje de la sonda.
- Para cocinar pescado – inserte la sonda justo por encima de la agalla en la zona más carnosa paralela a la columna.
- Para cocinar un pavo entero – inserte la sonda en la parte más carnosa del muslo interno desde abajo y paralelo a la pata.
- Para cocinar una pechuga de pavo – inserte la sonda en la parte más carnosa de la pechuga.



Sólo en modelos de horno doble.

Cómo configurar el horno para asar cuando se utiliza la sonda

1. Inserte la sonda en la comida. Lea la sección sobre *Uso de la sonda*.
2. Conecte la sonda en la toma dentro del horno. Asegúrese de que quede bien conectada en la toma. Cierre la puerta del horno.
3. Presione el botón ***SONDA***.
4. ***En modelos de horno doble solamente,*** toque ***HORNO SUPER.*** u ***HORNO INFER.*** para seleccionar el horno deseado.
5. Toque los números para programar la temperatura interna deseada para la comida o carne. (La temperatura interna máxima que se puede programar para la comida es de 200º F (93º C.)
6. Toque ***ACEPTAR***.
7. Toque ***HORNEAR***.
8. Toque los números para programar la temperatura del horno deseada.
9. Toque ***ACEPTAR***.

La pantalla dará un aviso si la sonda es enchufada en la ficha de entrada y se toca ***ACEPTAR*** no habiendo configurado la temperatura de la sonda.

10. Toque ***INICIAR***.

El horno se encenderá de inmediato y permanecerá encendido hasta que se apague.

El ventilador de convección se encenderá (luego de una demora corta) y se visualizará 100º F (38º C) en la pantalla. (La pantalla de temperatura comenzará a cambiar una vez que la temperatura interna de la carne alcance los 100° F (38º C).)

Luego de que la temperatura interna de la carne alcance los 100º F (38º C), los cambios de temperatura interna aparecerán en la pantalla.

11. Cuando la temperatura interna de la carne alcance la temperatura que configuró, la sonda y el horno se apagarán y el control del horno dará la señal. Para detener la señal, presione el botón ***CLEAR/OFF (BORRAR/APAGAR)***. Utilice almohadillas con aislamiento térmico para quitar la sonda de la comida. No utilice tenazas para extraerla: las tenazas pueden dañarla.

En modelos de horno doble solamente, para programar el segundo horno, seleccione ***OPRIMA PARA SELEC. OPCIONES HORNO INFERIOR*** u ***OPRIMA PARA SELEC. OPCIONES HORNO SUPERIOR*** según sea necesario y siga los pasos anteriores.

La temperatura configurada se puede cambiar tocando ***CAMBIAR TIEMPO-TEMP*** en el horno apropiado.

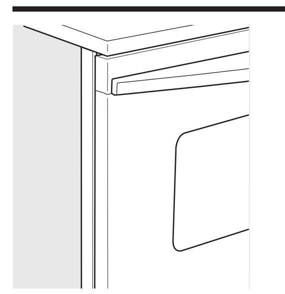
La configuración se puede cancelar tocando ***CANCELAR*** en el horno apropiado.

El contador se puede programar tocando ***PROGRAMAR CONTADOR DE TIEMPO.*** Lea la sección *Contador de tiempo*.

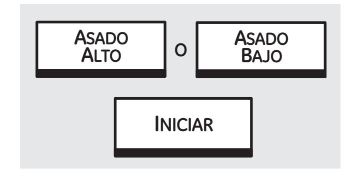
⚠ PRECAUCIÓN: *Para evitar posibles quemaduras, no desenchufe la sonda desde la ficha de entrada del horno hasta que este último se haya enfriado. No guarde la sonda dentro del horno.*

- *Si se quita la sonda de la comida antes de que se alcance la temperatura final, sonará un tono y la pantalla dará un aviso hasta que la sonda sea removida del horno.*
- *Usted puede utilizar el temporizador aunque no utilice las operaciones cronometradas del horno.*

Asar a la parrilla.



Cierre la puerta. **Siempre ase a la parrilla con la puerta cerrada.**



Si su horno está conectado a 208 voltios, los filetes poco cocidos pueden asarse a la parrilla precalentando la parrilla y posicionando la parrilla del horno en una posición más alta.

Cómo configurar el horno para asar a la parrilla

Cierre la puerta. ***Siempre ase a la parrilla con la puerta cerrada.***

1. Toque ***ASAR***.
2. Coloque la comida en una parrilla para asar sobre una cacerola para asar.
3. ***En modelos de horno doble solamente,*** toque ***HORNO SUPER.*** u ***HORNO INFER.*** para seleccionar el horno deseado.
4. Siga las posiciones sugeridas para las parrillas en la *Guía para asar a la parrilla*.

El tamaño, peso, grosor, temperatura inicial y su preferencia sobre el punto de cocción de los alimentos afectarán los tiempos de cocción. Esta guía está basada en carnes a temperatura de refrigerador.

5. Toque ***ASADO ALTO*** o ***ASADO BAJO***.
6. Toque ***INICIAR***.

NOTA: *Es posible que el ventilador se encienda y apague de forma automática para enfriar las partes interiores. Esto es normal, y es posible que el ventilador continúe funcionando incluso luego de que el horno se apague.*

En la mayoría de los casos, no es necesario precalentar la parrilla. Sin embargo, es posible que las comidas de rápida cocción, tales como fetas finas de carne o pescado, requieran un período de precalentamiento corto de 2 a 3 minutos para hacer que la superficie de la comida se dore mientras al mismo tiempo ésta se cocina por dentro.

Encienda la comida una sola vez al asar la misma.

NOTA: *La función de asar no funcionará si la sonda de temperatura se enchufa. Nunca deje la sonda dentro del horno durante el ciclo de asado.*

Para programar el segundo horno, seleccione ***OPRIMA PARA SELEC. OPCIONES HORNO INFERIOR*** u ***OPRIMA PARA SELEC. OPCIONES HORNO SUPERIOR*** según sea necesario y siga los pasos anteriores.

La temperatura configurada se puede cambiar tocando ***CAMBIAR TIEMPO-TEMP***.

La configuración se puede cancelar tocando ***CANCELAR***.

El contador se puede programar tocando ***PROGRAMAR CONTADOR DE TIEMPO***. Lea la sección *Contador de tiempo*.

7. Quando el asado esté completa, toque ***CANCELAR***.

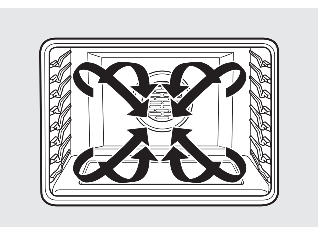
Guía para asar a la parrilla

El tamaño, peso, grosor, temperatura inicial y el punto de cocción preferido afectarán los tiempos de asado. Esta guía está basada en carnes con temperatura de refrigerador.

Alimento	Cantidad y/ o grosor	Posición de la Parrilla	Primer lado Tiempo (min)	Segundo lado Tiempo (min)	Comentarios
Carne molida					
Bien cocido	1/2″ a 3/4″ (1,3 a 1,9 cm) de espesor	E	10 a 12	7 a 9	Distribúyalas en forma uniforme.
Filetes de carne					
Poco cocido†	3/4″ a 1″ (1,9 a 2,5 cm) de espesor	E	8 a 10	5 a 8	Retire la grasa à los bordes.
Medio		E	10 a 14	8 a 12	
Bien cocido		E	12 a 15	7 a 10	
Poco cocido†	1¼″ a 1½″ (3,2 a 3,8 cm) de espesor	E	12 a 15	6 a 9	
Medio		E	15 a 18	8 a 11	
Bien cocido		E	18 a 22	10 a 14	
Pollo	Pechugas (con hueso)	C	25 a 35	15 a 20	Ase primero el lado de la piel hacia abajo.
	Pechugas (sin hueso)	C	20 a 25	15 a 20	
Lo Broil	Presas	D	25 a 35	15 a 20	
Lo Broil	Deshuesado	D	15 a 20	10 a 15	
Colas de langosta	4 a 6 oz. (0,11 a 0,17 kg) cada una	D	12 a 15	No voltee el caparazón.	Realice un corte a lo largo. Ábrala.
Lo Broil	6 a 8 oz. (0,17 a 0,22 kg) cada una	D	18 a 25	N/A	
Filetes de pescado	1/4″ a 1/2″ (0,6 a 1,3 cm) de espesor				
Hi Broil		D	5 a 7	4 a 6	Dé vuelta con cuidado. Precalenta
Lo Broil		F	5	5	la parrilla para aumentar el dorado.
Rodajas de jamón (precocido)	1/4″ a 1/2″ (0,6 a 1,3 cm) de espesor	D	5 a 7	4 a 6	
Chuletas de cerdo	2 (1/2″ [1,3 cm] de espesor)	E	12 a 15	8 a 12	Retire la grasa à los bordes.
Bien cocido	2 (1″ [2,5 cm] de espesor) aproximadamente 1 lb (0,45 kg)	D	18 a 22	8 a 12	
Pan de ajo		E	3 a 4	N/A	
Lo Broil					

†*El Departamento de Agricultura de EE.UU. indica que: "la carne a poco cocida es popular, pero usted debe saber que cocinarla a solamente 140 °F (60 °C) significa que algunos organismos venenosos podrían sobrevivir". (Fuente: Safe Food Book. Your Kitchen Guide. USDA Rev. Junio 1985.)*

Uso del horno de convección.



Horneado por convección

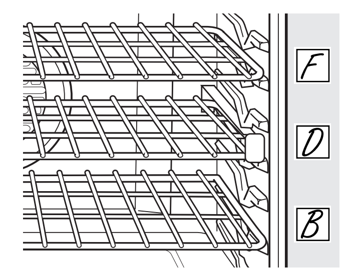
__NOTA:__ El ventilador de convección se encenderá y se apagará en ciclos durante la cocción para distribuir mejor el aire caliente en el horno.

El ventilador de convección del horno se apaga cuando se abre la puerta del horno. NO deje la puerta abierta durante períodos largos mientras utiliza la cocción por convección o podrá reducir la vida útil del elemento calefactor por convección.

En un horno a convección, un ventilador hace circular aire caliente sobre, debajo y alrededor de los alimentos.

Este aire caliente en circulación se distribuye de manera más uniforme por la cavidad del horno. Como resultado, los alimentos se cocinan y se doran de manera uniforme; a menudo, en menor tiempo con calor de convección.

- *Ideal para alimentos horneados y dorados de manera uniforme que se cocinan en varias parrillas.*
- *Adecuado para grandes cantidades de alimentos horneados.*
- *Buenos resultados con galletas, panecillos, bollos dulces, brownies, magdalenas, bollos de crema, pancitos dulces y pan.*



Posición de parrillas múltiples.

Horneado por convección en parrillas múltiples

Al hornear por convección con sólo 1 parrilla, siga las posiciones de la parrilla recomendadas en la sección Uso del horno.

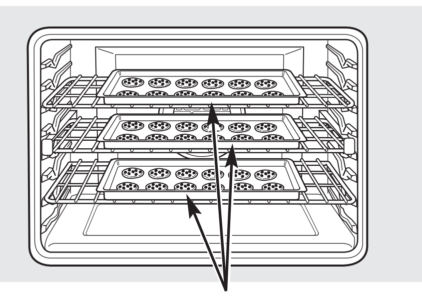
Debido a que el aire caliente circula por todo el horno, las comidas se pueden hornear de forma exitosa utilizando varias parrillas.

La cantidad de tiempo requerida para el horneado de parrillas múltiples puede aumentar ligeramente para algunos alimentos, pero se ahorra el tiempo general ya que muchos alimentos se cocinan al mismo tiempo. Galletas, muffins, bizcochos y otros panecillos rápidos dan buenos resultados con el horneado de múltiples parrillas.

Para el horneado de dos parrillas, coloque una parrilla en el soporte de la segunda posición (B). Coloque la otra parrilla en el soporte de la cuarta posición (D).

Cuando hornee en 3 parrillas, coloque una parrilla en la segunda posición (B), una en la cuarta posición (D) y uno en la sexta posición (F).

Para mejores resultados cuando hornee parrillas múltiples de galletas en el modo Horneado por convección en parrillas múltiples, alinee el frente de las bandejas para galletas con el extremo frontal de las parrillas.



Bandejas para galletas alineadas en el extremo frontal de las parrillas del horno

Cómo adaptar recetas…

Usted puede utilizar sus recetas favoritas en el horno por convección.

Cuando hornee por convección, reduzca la temperatura de horneado en 25 °F (14 °C) o active la característica de conversión Auto Recipe™. Consulte la sección *Conversión Auto Recipe™* en el *Configuración de opciones*.

Asado por convección

- *Bueno para grandes cortes de carne tierna, destapada.*

El ventilador de convección circula el aire calentado uniformemente sobre y alrededor de los alimentos. La carne roja y aves se doran por todos los lados como si fueran cocinados sobre un rotisserie. El aire calentado atrapa los jugos rápidamente para un producto más húmedo y tierno mientras, al mismo tiempo, crea un rico exterior dorado.

Al asar por convección, es importante usar una asadera y una rejilla para obtener mejores resultados. La asadera se usa para recoger los derrames de grasa y la rejilla se usa para evitar las salpicaduras de grasa.

Al hornear galletas, obtendrá mejores resultados si utiliza una bandeja de horno plana en vez de una fuente con lados bajos.

Utensilios de cocina para la cocción por convección

Antes de utilizar su horno por convección, verifique si sus utensilios de cocina permiten que el aire circule dentro del horno. Si está horneando con varias bandejas, deje espacio entre ellas y asegúrese de que las bandejas no entren en contacto con las paredes del horno.

Papel y plástico

En los hornos por convección pueden utilizarse los recipientes de papel y plástico resistentes al calor recomendados para el uso en hornos regulares. También pueden utilizarse los utensilios de cocina plásticos resistentes al calor hasta temperaturas de 400 °F (200 °C).

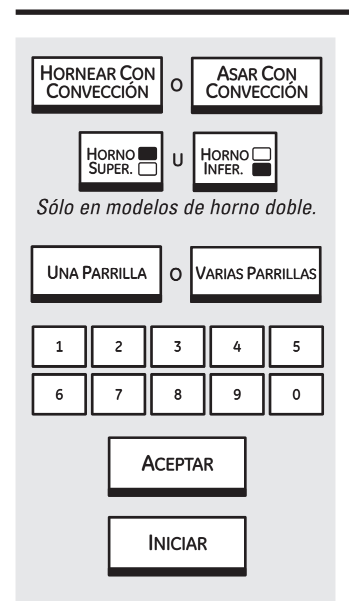
Metal y vidrio

Cualquier tipo de utensilio de cocina funcionará en su horno por convección. Sin embargo, las bandejas metálicas se calientan más rápido y están recomendadas para el horneado por convección.

- *Las bandejas oscurecidas o con acabado mate hornearán más rápido que las bandejas brillantes.*
- *Las bandejas de vidrio o cerámica cocinarán más lentamente.*

Para recetas como el pollo al horno, utilice una bandeja con lados bajos. El aire caliente no puede circular bien alrededor de los alimentos en una bandeja con lados altos.

Horneado y asado por convección.



Sólo en modelos de horno doble.

Cómo configurar el horno para hornear o asar por convección

1. Toque ***HORNEAR CON CONVECCIÓN*** o ***ASAR CON CONVECCIÓN***.
2. ***En modelos de horno doble solamente,*** toque ***HORNO SUPER.*** u ***HORNO INFER.*** para seleccionar el horno deseado.
3. Dos opciones de parrilla están disponibles:
   - ***UNA PARRILLA*** – Toque esta función para cocinar comidas en una sola parrilla usando el Horneado con Convección.
   - ***VARIAS PARRILLAS*** – Toque esta función para cocinar comidas en más de una parrilla (es decir: en 2 o 3 parrillas) al mismo tiempo usando el Horneado con Convección. Para más información, lea la sección *Horneado por convección en parrillas múltiples*.
4. Toque los números para programar la temperatura deseada.
5. Toque ***ACEPTAR***.
6. Toque ***INICIAR***.

El ventilador de convección se encenderá al precalentar el horno. El control dará una señal cuando el horno esté precalentado; esto tomará 10 minutos aproximadamente. La pantalla mostrará la temperatura configurada.

Cuando el control da la señal, se deben colocar las comidas en el horno.

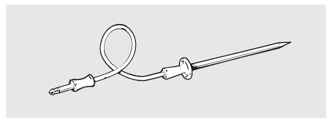
En modelos de horno doble solamente, para programar el segundo horno, seleccione ***OPRIMA PARA SELEC. OPCIONES HORNO INFERIOR*** u ***OPRIMA PARA SELEC. OPCIONES HORNO SUPERIOR*** según sea necesario y siga los pasos anteriores.

La temperatura configurada se puede cambiar tocando ***CAMBIAR TIEMPO-TEMP*** en el horno apropiado.

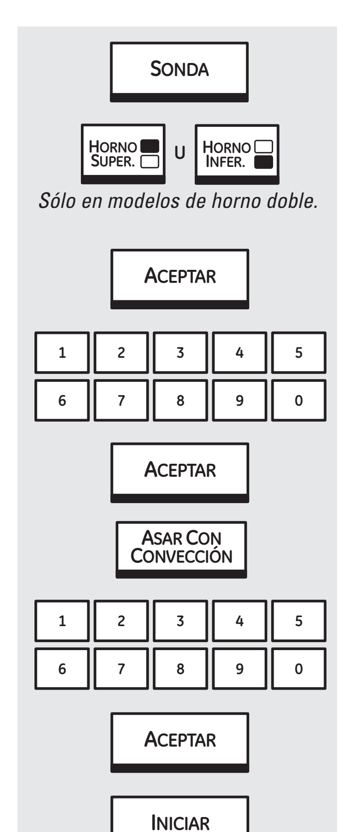
La configuración se puede cancelar tocando ***CANCELAR*** en el horno apropiado.

El contador se puede programar tocando ***PROGRAMAR CONTADOR DE TIEMPO***. Lea la sección *Contador de tiempo*.

Una vez que la cocción esté completa, el horno dará una señal y se verá “MÁS TIEMPO” en la pantalla por cinco minutos. Compruebe que la comida se haya cocinado. Si se necesita más tiempo de cocción toque ***MÁS TIEMPO*** e ingrese tiempo de cocción adicional. Si no se selecciona, la pantalla se borrará de forma automática.



Para mejores resultados cuando ase pavos o filetes grandes, recomendamos utilizar la sonda incluida en el horno por convección.



*Para cambiar la temperatura del horno durante el ciclo de asado por convección, presione el botón **ASAR CON CONVECCIÓN** y luego presione los botones del número para configurar la nueva temperatura deseada.*

Cómo configurar el horno para asar por convección cuando se utiliza la sonda

1. Coloque la parrilla en la posición más baja (A). Inserte la sonda dentro de la carne. Lea la sección sobre *Uso de la sonda*.
2. Conecte la sonda en la toma dentro del horno. Asegúrese de que esté bien conectada. Cierre la puerta del horno.
3. Toque ***SONDA***.
4. ***En modelos de horno doble solamente,*** toque ***HORNO SUPER.*** u ***HORNO INFER.*** para seleccionar el horno deseado.
5. Toque ***ACEPTAR***.
6. Toque los números para programar la temperatura interior deseada para la carne. (La temperatura interior máxima que se puede programar para la comida es de 200º F (93º C).)
7. Toque ***ACEPTAR***.
8. Toque ***ASAR CON CONVECCIÓN***.
9. Toque los números para programar la temperatura del horno deseada.
10. Toque ***ACEPTAR***.
11. Toque ***INICIAR***.

El horno se encenderá inmediatamente y permanecerá de ese modo hasta que el horno se apague.

El ventilador de convección se encenderá (luego de una demora corta) y se visualizará 100º F (38º C) en la pantalla. (La pantalla de temperatura comenzará a cambiar una vez que la temperatura interior de la carne alcance los 100° F (38º C).)

Después que la temperatura interna de la carne alcanza 100 °F (38 °C), se mostrará en la pantalla el cambio de la temperatura interna.

12. Cuando la temperatura interna de la carne alcance la temperatura que configuró, la sonda y el horno se apagarán y el control del horno dará la señal. Para detener la señal, presione el botón ***CLEAR/OFF (BORRAR/APAGAR)***. Utilice almohadillas con aislamiento térmico para quitar la sonda de la comida. No utilice tenazas para extraerla: las tenazas pueden dañarla.

⚠ PRECAUCIÓN: *para prevenir posibles quemaduras, no desenchufe la sonda del enchufe del horno hasta que el horno se haya enfriado. No almacene la sonda en el centro de cocina.*

NOTA:

- *Si se quita la sonda de la comida antes de que se alcance la temperatura final, sonará un tono y la pantalla dará un aviso hasta que la sonda sea removida del horno.*
- *Escuchará un ventilador mientras está cocinando con esta característica. El ventilador se detendrá cuando la puerta se abra, pero el calor permanecerá.*
- *Usted puede utilizar el temporizador pero no puede utilizar las operaciones cronometradas del horno.*
- *En modelos de horno doble, no podrá usar la sonda en el horno superior durante operaciones cronometradas del horno. Esto se debe a que, con la sonda, se cocina por temperatura, en vez de por tiempo.*

Guía para asar por convección

Carnes			Minutos/Lb	Temperatura del horno	Temperatura interna
Carne	Costillas, Costillas deshuesadas,	Poco cocido	20 a 24	325°F (163°C)	140°F (60°C)†
	Top Sirloin	Medio	24 a 28	325°F (163°C)	160°F (71°C)
	(3 a 5 lb [1,4 à 2,3 kg])	Bien asado	28 a 32	325°F (163°C)	170°F (82°C)
	Lomo de res	Poco cocido	10 a 14	325°F (163°C)	140°F (60°C)†
		Medio	14 a 18	325°F (163°C)	160°F (71°C)
Cerdo	Con hueso, Deshuesado (3 a 5 lb [1,4 à 2,3 kg])		23 a 27	325°F (163°C)	170°F (82°C)
	Chuletas (1/2 a 1 pulg. [1,3 à 2,5 cm]	2 chuletas	30 a 35 total	325°F (163°C)	170°F (82°C)
	de espesor)	4 chuletas	35 a 40 total	325°F (163°C)	170°F (82°C)
		6 chuletas	40 a 45 total	325°F (163°C)	170°F (82°C)
Jamón	Enlatado, Butt, Shank (3 a 5 lb [1,4 à 2,3 kg] totalmente cocinado)		14 a 18	325°F (163°C)	140°F (60°C)
Cordero	Con hueso, Deshuesado	Medio	17 a 20	325°F (163°C)	160°F (71°C)
	(3 a 5 lb [1,4 à 2,3 kg])	Bien asado	20 a 24	325°F (163°C)	170°F (82°C)
Mariscos	Pescado, entero (3 a 5 lb [1,4 à 2,3 kg])		30 a 40 total	400°F (204°C)	
	Colas de langosta (6 a 8 onzas [0,17 à 0,22 kg] cada una)		20 a 25 total	350°F (177°C)	
Aves	Pollo completo (2½ a 3½ lb [1,1 à 1,6 kg])		24 a 26	350°F (177°C)	180° a 185°F (82° a 85°C)
	Gallina Cornish, no rellena (1 a 1½ lb [0,45 à 0,7 kg])		50 a 55 total	350°F (177°C)	180° a 185°F (82° a 85°C)
	Rellena (1 a 1½ lb [0,45 à 0,7 kg])		55 a 60 total	350°F (177°C)	180° a 185°F (82° a 85°C)
	Pato (4 a 5 lb [1,8 à 2,3 kg])		24 a 26	325°F (163°C)	180° a 185°F (82° a 85°C)
	Pavo, completo*				
	No relleno (10 a 16 lb [4,5 à 7,3 kg])		8 a 11	325°F (163°C)	180° a 185°F (82° a 85°C)
	No relleno (18 a 24 lb [8,2 à 10,9 kg])		7 a 10	325°F (163°C)	180° a 185°F (82° a 85°C)
	Pechuga de pavo (4 a 6 lb [1,8 à 2,7 kg])		16 a 19	325°F (163°C)	170°F (77°C)

**Las aves rellenas requieren generalmente 30 a 45 minutos de tiempo adicional de cocción. Cubra las patas y la pechuga con papel aluminio para evitar un sobredorado y la desecación de la piel.*

† El Departamento de Agricultura de los EE.UU. indica que: "la carne a poco cocida es popular, pero usted debe saber que cocinarla a solamente 140 °F significa que algunos organismos venenosos podrían sobrevivir". (Fuente: Safe Food Book. Your Kitchen Guide. USDA Rev. Junio 1985.)

Horneado y asado con convección por tiempo.

En modelos de horno doble, puede utilizar la función de horneado cronometrado en un horno mientras utiliza la limpieza automática en el otro; también puede usar el horneado cronometrado en ambos hornos simultáneamente.

***NOTA:** no debe permitirse que los alimentos que se echan a perder fácilmente—como leche, huevos, pescado, rellenos, aves y cerdo—reposen por más de 1 hora antes o después de la cocción. La temperatura ambiente promueve el crecimiento de bacterias peligrosas.*



Cómo configurar un Inicio inmediato y una parada automática

El horno se encenderá inmediatamente y cocinará durante el tiempo seleccionado. Al final del tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente.

Asegúrese de que el reloj muestre la hora correcta del día.

1. Toque ***HORNEAR CON CONVECCIÓN*** o ***ASAR CON CONVECCIÓN***.
2. ***En modelos de horno doble solamente,*** toque ***HORNO SUPER.*** u ***HORNO INFER.*** para seleccionar el horno deseado.
3. Dos opciones de parrilla están disponibles:
   - ***UNA PARRILLA*** – Toque esta función para cocinar comidas en una sola parrilla usando el Horneado con Convección.
   - ***VARIAS PARRILLAS*** – Toque esta función para cocinar comidas en más de una parrilla (es decir: en 2 o 3 parrillas) al mismo tiempo usando el Horneado con Convección. Para más información, lea la sección *Horneado por convección en parrillas múltiples*.
4. Toque los números para programar la temperatura deseada.
5. Toque ***ACEPTAR***.
6. Toque los números para programar el tiempo de cocción deseado.
7. Toque ***ACEPTAR***.
8. Las dos opciones de inicio inmediato y detención automática están disponibles:
   - ***INICIO CON PRECALENT.*** – Toque para precalentar el horno.

     El ventilador de convección se encenderá al precalentar el horno. El control dará una señal cuando el horno esté precalentado; esto tomará 10 minutos aproximadamente. La pantalla mostrará la temperatura configurada.

     La cocción programada no se iniciará hasta que el horno esté precalentado y se toque ***INICIAR***.

     Cuando el control dé la señal, coloque la comida en el horno.
   - ***INICIO EN FRÍO*** – Toque para iniciar el horno de forma inmediata y cocinar la comida sin precalentamiento. El ventilador de convección se encenderá. El tiempo de cocción se iniciará de forma inmediata.

El horno comenzará y continuará la cocción durante la cantidad de tiempo programada, luego se apagará automáticamente, a menos que la función Cocinar y calentar estuviera programada. Lea la sección sobre la *Opción Cocinar y calentar*.

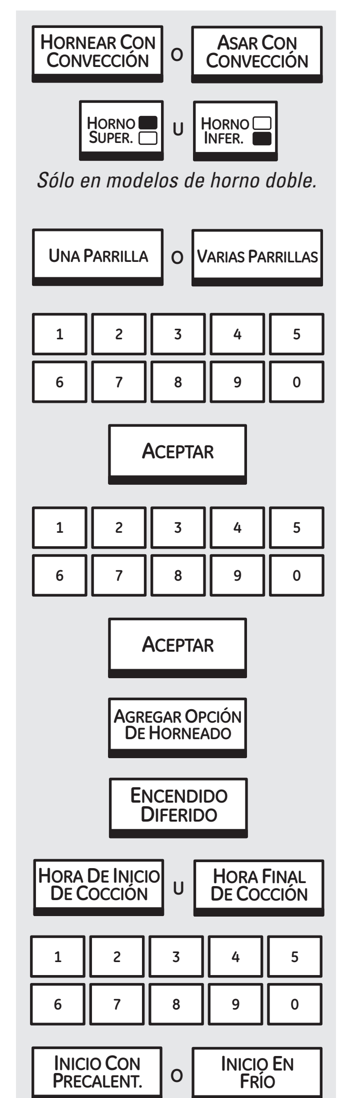
En modelos de horno doble solamente, para programar el segundo horno, seleccione ***OPRIMA PARA SELEC. OPCIONES HORNO INFERIOR*** u ***OPRIMA PARA SELEC. OPCIONES HORNO SUPERIOR*** según sea necesario y siga los pasos anteriores.

La temperatura configurada se puede cambiar tocando ***CAMBIAR TIEMPO-TEMP*** en el horno apropiado.

La configuración se puede cancelar tocando ***CANCELAR*** en el horno apropiado.

El contador se puede programar tocando ***PROGRAMAR CONTADOR DE TIEMPO***. Lea la sección *Contador de tiempo*.

Una vez que la cocción esté completa, el horno dará una señal y se verá "MÁS TIEMPO" en la pantalla por cinco minutos. Compruebe que la comida se haya cocinado. Si se necesita más tiempo de cocción, toque ***MÁS TIEMPO*** e ingrese tiempo de cocción adicional. Si no se selecciona, la pantalla se borrará de forma automática en cinco minutos.



Sólo en modelos de horno doble.

Cómo configurar un inicio postergado y una parada automática

Usted puede configurar el control del horno para que postergue el inicio, cocine durante un periodo específico de tiempo y luego se apague automáticamente. Lea también la sección de Opción de encendido diferido.

Asegúrese de que el reloj muestre la hora correcta del día.

1. Toque ***HORNEAR CON CONVECCIÓN*** o ***ASAR CON CONVECCIÓN***.

2. ***En modelos de horno doble solamente,*** toque ***HORNO SUPER.*** u ***HORNO INFER.*** para seleccionar el horno deseado.

3. Dos opciones de parrilla están disponibles:
   - ***UNA PARRILLA*** – Toque esta función para cocinar comidas en una sola parrilla usando el Horneado con Convección.
   - ***VARIAS PARRILLAS*** – Toque esta función para cocinar comidas en más de una parrilla (es decir: en 2 o 3 parrillas) al mismo tiempo usando el Horneado con Convección. Para más información, lea la sección *Horneado por convección en parrillas múltiples*.

4. Toque los números para programar la temperatura deseada.

5. Toque ***ACEPTAR***.

6. Toque los números para programar el tiempo de cocción deseado.

7. Toque ***ACEPTAR***.

8. Toque ***AGREGAR OPCIÓN DE HORNEADO***.

9. Toque ***ENCENDIDO DIFERIDO***.

10. Dos opciones de configuración de hora de inicio diferido están disponibles.
    - ***HORA DE INICIO DE COCCIÓN*** – Toque y luego use los números para programar la cantidad de tiempo que desea que transcurra hasta que se inicie la cocción. Toque ***ACEPTAR***. Por ejemplo, si desea que la cocción comience en 2 horas, ingrese ***2***, ***0*** y ***0***.
    - ***HORA FINAL DE COCCIÓN*** – Toque y luego use los números para programar la cantidad de tiempo que desea que transcurra una vez finalizada la cocción. Toque ***ACEPTAR***. Por ejemplo, si su tiempo de cocción es de 2 horas y desea servir la comida en 5 horas, entonces ingrese ***5***, ***0*** y ***0*** y el horno se iniciará en 3 horas.

11. Dos opciones de inicio están disponibles cuando el tiempo de inicio diferido se cumple:
    - ***INICIO CON PRECALENT.*** – Toque para seleccionar precalentar.

      Cuando el tiempo de inicio diferido se cumple, el horno se encenderá y comenzará el precalentamiento.

      El ventilador de convección se encenderá al precalentar el horno. El control dará una señal cuando el horno esté precalentado; esto tomará 10 minutos aproximadamente. La pantalla mostrará la temperatura configurada.
    - ***INICIO EN FRÍO*** – Toque esta función para que el horno se inicie inmediatamente (sin precalentamiento) cuando el tiempo de inicio diferido se cumpla. El ventilador de convección se encenderá.

En modelos de horno doble solamente, para programar el segundo horno, seleccione ***OPRIMA PARA SELEC. OPCIONES HORNO INFERIOR*** u ***OPRIMA PARA SELEC. OPCIONES HORNO SUPERIOR*** según sea necesario y siga los pasos anteriores.

La temperatura configurada se puede cambiar tocando ***CAMBIAR TIEMPO-TEMP*** en el horno apropiado.

La configuración se puede cancelar tocando ***CANCELAR*** en el horno apropiado.

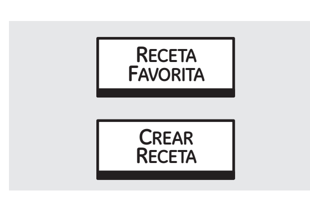
El contador se puede programar tocando ***PROGRAMAR CONTADOR DE TIEMPO.*** Lea la sección *Contador de tiempo*.

Cuando se cumpla el tiempo de inicio diferido, el horno comenzará y continuará la cocción durante la cantidad de tiempo programada, luego se apagará automáticamente, a menos que la función Cocinar y calentar estuviera programada. Lea la sección *Opción cocinar y calentar*.

Una vez que la cocción esté completa, el horno dará una señal y se verá “MÁS TIEMPO” en la pantalla por cinco minutos. Compruebe que la comida se haya cocinado. Si se necesita más tiempo de cocción, toque ***MÁS TIEMPO*** e ingrese tiempo de cocción adicional. Si no se selecciona, la pantalla se borrará de forma automática en cinco minutos.

Recetas favoritas.

Su control le permitirá crear (guardar), editar, usar o borrar una receta favorita.



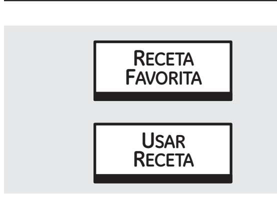
Cree una receta

1. Toque ***RECETA FAVORITA***.
2. Toque ***CREAR RECETA***.
3. Toque las letras para crear el nombre de una receta. Toque ***NÚM*** para agregar un número. Toque ***ESPAC.*** para agregar un espacio entre letras o números. Toque ***ATRÁS*** para borrar un número o letras según sea necesario. Toque ***LISTO*** para guardar el nombre.
4. Toque ***HORNEAR***, ***ASAR***, ***HORNEAR CON CONVECCIÓN*** o ***ASAR CON CONVECCIÓN*** para seleccionar el modo de cocción.
5. Toque los números para programar la temperatura.
6. Toque ***ACEPTAR***.
7. Toque los números para programar el tiempo de cocción deseado.
8. Toque ***ACEPTAR***.
9. Toque ***AGREGAR PRE-CALENTAMIENTO*** para programar el precalentamiento o ***CONTINUAR*** para revisar la receta configurada.
10. Toque ***GUARDAR Y CREAR NUEVO*** para guardar la receta en la memoria pero no usarla esta vez. Toque ***GUARDAR Y COCINAR AHORA*** para guardar la receta en la memoria y también proceder a la cocción. Toque ***CANCELAR*** para borrar la receta.



Edite una receta guardada

1. Toque ***RECETA FAVORITA***.
2. Toque ***EDITAR RECETA***.
3. Toque o para resaltar la receta que desee editar.
4. Toque ***ACEPTAR***.
5. Toque o para seleccionar la configuración que desee editar.
6. Toque ***EDITAR*** para cambiar la configuración.
7. Toque ***LISTO***.
8. Toque ***GUARDAR*** o ***GUARDAR Y COCINAR AHORA***.



Use una receta guardada

1. Toque ***RECETA FAVORITA***.
2. Toque ***USAR RECETA***.
3. Toque o para seleccionar la receta que desee usar.
4. Toque ***ACEPTAR***.
5. Toque ***INICIAR***.
6. En modelos de horno doble solamente, toque ***HORNO SUPER.*** u ***HORNO INFER.*** para seleccionar el horno deseado.



Borre una receta guardada

1. Toque ***RECETA FAVORITA***.
2. Toque ***ELIMINAR RECETA***.
3. Toque o para seleccionar la receta que desee borrar.
4. Toque ***ACEPTAR***.
5. Toque ***ELIMINAR***.
6. Toque ***SÍ***.

Contador de tiempo y control bloqueado.

CONTADOR DE TIEMPO

1 2 3 4 5
6 7 8 9 0

INICIAR

El CONTADOR DE TIEMPO se puede programar desde 1 minuto hasta 24 horas.

Este contador no controla las operaciones del horno.

Para programar el contador de tiempo

1. Toque ***CONTADOR DE TIEMPO***.
2. ***En modelos de horno doble solamente,*** toque ***HORNO SUPER.*** u ***HORNO INFER.*** para seleccionar el contador para el horno deseado.
3. Toque los números hasta que la cantidad de tiempo que desea aparezca en la pantalla. Por ejemplo, para programar 2 horas y 45 minutos, toque ***2***, ***4*** y ***5*** en ese orden.
4. Toque ***INICIAR***.

Si el tiempo configurado o el tiempo restante es mayor o igual a una hora, la pantalla mostrará horas y minutos [HH: MM]. Las letras “H” y “M” aparecerán para indicar que el tiempo se expresa en horas y minutos. (Si se configura una o más horas, la pantalla no comenzará a mostrar el conteo de tiempo hasta que haya pasado un minuto.)

Si el tiempo configurado o el tiempo restante es menor a una hora, la pantalla mostrará minutos y segundos [MM: SS]. Las letras “M” y “S” aparecerán para indicar que el tiempo se expresa en minutos y segundos.

5. Cuando el contador llegue a ***:00***, el control hará 3 son. agudos seguidos de un son. agudo cada 6 segundos hasta que se toque el ***CONTADOR DE TIEMPO***.

El tono se puede cancelar siguiendo los pasos de la sección *Configuración de opciones* en *Sonido/Volumen*.

Para cancelar el CONTADOR(ES) DE TIEMPO, toque ***CANCELAR CONT. TIEMPO.***

Para reiniciar el CONTADOR(ES) DE TIEMPO, toque ***CANCELAR CONT. TIEMPO*** y configure un nuevo tiempo.

CLEAR OFF

Bloqueo de controles

Su control le permitirá que bloquee los botones táctiles para que no puedan activarse al presionarlos.

NOTA: *En los modelos de horno doble, esto activa el función en ambos hornos.*

Para bloquear/desbloquear los controles:

1. Toque la tecla ***CLEAR/OFF (BORRAR/APAGAR)*** durante 3 segundos, hasta que la pantalla muestre ***CONTROL BLOQUEADO***.
2. Para desbloquear el control, toque la tecla ***CLEAR/OFF (BORRAR/APAGAR)*** durante 3 segundos, hasta que aparezca la pantalla de inicio.

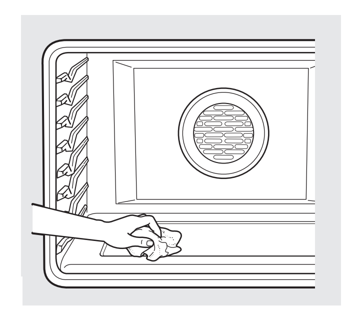
Cuando esta función está activada y se presionan los botones táctiles, el control emitirá un bip y aparecerá ***CONTROL BLOQUEADO*** en la pantalla.

NOTAS:

- *El modo de control bloqueado afecta todos los controles excepto la tecla* ***CLEAR/OFF (BORRAR/APAGAR)****. Ninguna otra tecla táctil funcionará cuando esta función esté activada.*
- *El ajuste permanecerá en la memoria luego de una interrupción de la energía.*

Uso del horno autolimpieza.

La puerta del horno debe estar cerrada y todos los controles deben estar configurados correctamente para que el ciclo funcione apropiadamente.



Limpie el suelo pesado sobre la parte inferior del horno. (la apariencia puede variar)

Antes de un ciclo de limpieza

Recomendamos ventilar su cocina dejando una ventana abierta o utilizando un ventilador o campana extractora durante el primer ciclo de autolimpieza.

Remueva del horno cualquier bandeja para parrilla, rejilla para parrilla, sonda, todos los utensilios de cocina y cualquier residuo de papel aluminio.

Las parrillas del horno pueden autolimpiarse sin daño.

No utilice abrasivos o limpiadores de hornos. Limpie la parte superior, lados y parte exterior de la puerta del horno con jabón y agua.

Asegúrese de que esté puesta la cubierta de la bombilla eléctrica y que la luz esté apagada.

IMPORTANTE: la salud de algunas aves es extremadamente sensible a las emanaciones nocivas despedidas durante el ciclo de autolimpieza de cualquier horno. Mueva las aves a otro cuarto bien ventilado.

NOTA: *La Auto Limpieza no funcionará si la sonda de temperatura se enchufa o si la función Modo Sabático es configurada.*

- En modelos de horno doble, puede configurar un ciclo de limpieza en ambos hornos simultáneamente. El último horno configurado retrasará automáticamente su inicio hasta que finalice el ciclo de limpieza del primero.
- En modelos de horno doble, puede usar el horneado cronometrado en un horno y la limpieza automática en el otro simultáneamente.

⚠ PRECAUCIÓN: *nunca coloque los utensilios de cocina ni otros artículos sobre el piso del horno. Existe un elemento de calentamiento debajo del piso del horno. Colocar artículos sobre el piso del horno puede causar que el horno se sobrecaliente, resultando en daños para el horno y el riesgo de daños o incendio en los gabinetes.*

Después de un ciclo de limpieza

Es posible que observe algunas cenizas blancas en el horno. Límpielas con un paño húmedo después de que el horno se enfríe.

Si las manchas blancas permanecen, remuévalas con un estropajo de acero lleno de jabón y enjuague generosamente con una mezcla de vinagre y agua. Estos depósitos son usualmente residuos de sal que el ciclo de limpieza no puede eliminar.

Si el horno no queda limpio después de un ciclo de limpieza, repita el ciclo.

- Usted no puede configurar el horno para cocción hasta que el horno esté lo suficientemente frío como para que la puerta se desbloquee.
- Mientras el horno esté en autolimpieza, usted puede presionar el botón ***RELOJ*** para mostrar en pantalla la hora del día. Para volver a la cuenta regresiva de limpieza, presione el botón ***AUTOLIMPIEZA***.

Parrillas estándar

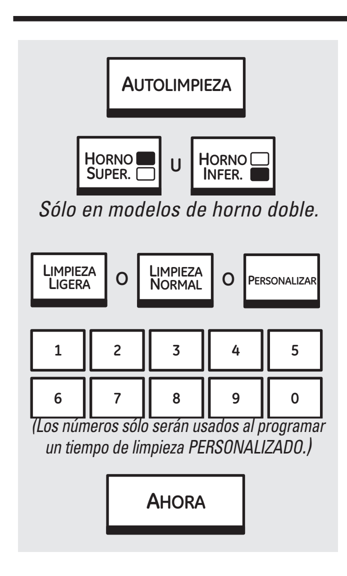
Si resulta difícil deslizarlas, pase aceite de cocción con un paño en sus costados laterales y en los soportes de las parrillas del horno.

Parrilla de extensión

Si resulta difícil deslizarla o si resulta difícil utilizar las palancas de liberación, ver *Parrilla de extensión* en la sección *Cuidado y limpieza*. No rocíe la parrilla de extensión con pulverizador para cocción u otros lubricantes en spray.

Si resulta difícil quitarla o colocarla, pase aceite de cocción con un paño en los soportes de las parrillas del horno. **No pase aceite de cocción en los deslizadores.**

NOTA: *Después del primer ciclo de auto-limpieza, las superficies grises de acero inoxidable cambiarán de color. Esto es normal.*



Cómo programar el horno para su limpieza

1. Toque ***AUTOLIMPIEZA***.

2. ***En modelos de horno doble solamente,*** toque ***HORNO SUPER.*** u ***HORNO INFER.*** para seleccionar el horno deseado.

3. Tres opciones del contador de auto limpieza están disponibles:
   - ***LIMPIEZA LIGERA*** – Toque esta función para un tiempo de limpieza automática de 3 horas. Recomendado para uso al limpiar derrames pequeños y contenidos.
   - ***LIMPIEZA NORMAL*** – Toque esta función para un tiempo de limpieza automática de 5 horas. Recomendado para hornos con mayor suciedad.
   - ***PERSONALIZAR*** – Toque y, usando los números, configure un tiempo de limpieza de entre 3 y 7 horas y 30 minutos, dependiendo del grado de suciedad de su horno.

4. Toque ***AHORA***.

La puerta se cierra automáticamente. La pantalla mostrará el tiempo de limpieza restante. No será posible abrir la puerta del horno hasta que la temperatura sea inferior a la temperatura de bloqueado y que se desactive las palabras ***HORNO BLOQUEADO***.

Al desactivarse la función ***HORNO BLOQUEADO***, podrá entonces abrir la puerta.

- Las palabras ***BLOQUEE LA PUERTA*** aparecerán y el control del horno señalará si configuró el ciclo de limpieza y olvidó cerrar la puerta del horno.
- Para detener el ciclo de limpieza, toque la tecla ***CANCELAR*** o ***CLEAR/OFF (BORRAR/ APAGAR)***. Cuando ***HORNO BLOQUEADO*** se desactive, indicando que la temperatura del horno está por debajo de la temperatura de bloqueado, entonces podrá abrir la puerta.

En modelos de horno doble, puede programar ambos hornos al mismo tiempo. La programación del segundo horno demorará de forma automática el inicio de la limpieza hasta que finalice el ciclo de limpieza del primer horno.

Para programar el segundo horno, se cuenta con dos opciones disponibles:

- Inmediatamente luego de programar el primer horno:

  Seleccione ***OPRIMA PARA SELEC. OPCIONES HORNO INFERIOR*** u ***OPRIMA PARA SELEC. OPCIONES HORNO SUPERIOR*** según sea necesario y siguiendo los pasos 3 y 4.

- Desde la pantalla de inicio:

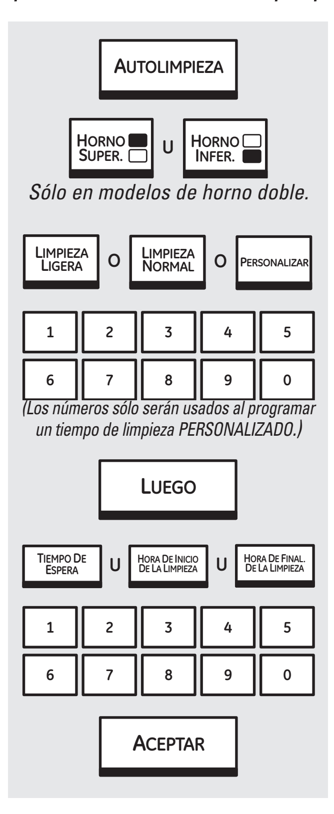
1. Toque ***AUTOLIMPIEZA***.

2. Toque ***LIMPIEZA LIGERA***, ***LIMPIEZA NORMAL*** o ***PERSONALIZAR***. Lea la referencia más arriba.

3. Toque ***ENCENDER DESPUÉS DE LA 1ERA AUTOLIMPIEZA*** para que el segundo horno inicie su limpieza luego de que el primero haya finalizado.

Uso del horno autolimpieza.

La puerta del horno debe estar cerrada y todos los controles deben estar configurados correctamente para que el ciclo funcione apropiadamente.



Cómo posponer el inicio de la limpieza

1 Toque **AUTOLIMPIEZA**.

2 ***En modelos de horno doble solamente,*** toque **HORNO SUPER.** u **HORNO INFER.** para seleccionar el horno deseado.

3 Tres opciones del contador de auto limpieza están disponibles:

- ***LIMPIEZA LIGERA*** – Toque esta función para un tiempo de limpieza automática de 3 horas. Recomendado para uso al limpiar derrames pequeños y contenidos.
- ***LIMPIEZA NORMAL*** – Toque esta función para un tiempo de limpieza automática de 5 horas. Recomendado para hornos con mayor suciedad.
- ***PERSONALIZAR*** – Toque y, usando los números, configure un tiempo de limpieza de entre 3 y 7 horas y 30 minutos, dependiendo del grado de suciedad de su horno.

4 Toque **LUEGO**.

5 Tres opciones de encendido diferido están disponibles:

- ***TIEMPO DE ESPERA*** – Toque y luego use los números para programar la cantidad de tiempo que desea que transcurra hasta que se inicie la cocción. Toque **ACEPTAR**.
- ***HORA DE INICIO DE LA LIMPIEZA*** – Toque y luego use los números para programar la hora del día en que desea que se inicie la limpieza. Toque **ACEPTAR**.
- ***HORA DE FINAL DE LA LIMPIEZA*** – Toque y luego use los números para programar la hora del día en que desea que finalice la limpieza. Toque **ACEPTAR**.

La puerta se cierra automáticamente. La pantalla mostrará la hora de inicio. No será posible abrir la puerta del horno hasta que la temperatura sea inferior a la temperatura de bloqueado y que se desactive las palabras **HORNO BLOQUEADO**.

Al desactivarse las palabras **HORNO BLOQUEADO**, podrá entonces abrir la puerta.

En modelos de horno doble, puede programar ambos hornos al mismo tiempo. La programación del segundo horno demorará de forma automática el inicio de la limpieza hasta que finalice el ciclo de limpieza del primer horno o hasta el tiempo de demora que haya programado.

Para programar el segundo horno se cuenta con dos opciones disponibles:

- Inmediatamente luego de programar el primer horno:

  Seleccione **OPRIMA PARA SELEC. OPCIONES HORNO INFERIOR** u **OPRIMA PARA SELEC. OPCIONES HORNO SUPERIOR** según sea necesario y siguiendo los pasos 3 y 6 para el segundo horno.

- Desde la pantalla de inicio:

1 Toque **AUTOLIMPIEZA**.

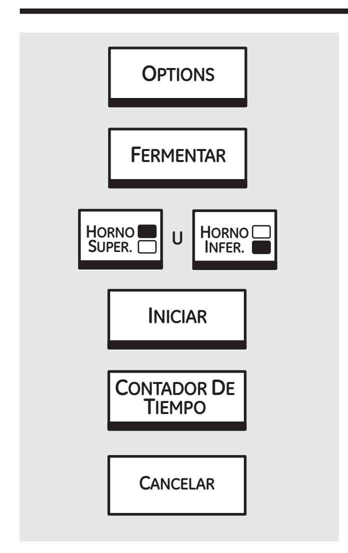
2 Toque **LIMPIEZA LIGERA**, **LIMPIEZA NORMAL** o **PERSONALIZAR**. Lea la referencia más arriba.

3 Toque **ENCENDER DESPUÉS DE LA 1ERA AUTOLIMPIEZA** para que el segundo horno inicie la misma de forma automática luego de que el primer horno haya finalizado la limpieza o **TIEMPO DE ESPERA** y siga el paso 6 más arriba para programar la hora en que desea que el segundo horno comience.

*Para recordar el tiempo restante o la hora de inicio programada, toque **AUTOLIMPIEZA**.*

- Para detener el ciclo de limpieza, toque la tecla **CANCELAR** o **CLEAR/OFF (BORRAR/APAGAR)**. Cuando **HORNO BLOQUEADO** se desactive, indicando que la temperatura del horno está por debajo de la de bloqueado, podrá entonces abrir la puerta.

Opción – Fermentar.



Fermentar

La función de fermentar mantiene un ambiente tibio útil para levar los productos con levadura.

1. Coloque en el horno en las parrillas B o C y, para un mejor resultado, cubra la masa con una tela.
2. Toque ***OPTIONS (OPCIONES)***.
3. Toque ***FERMENTAR***.

La luz interior del horno se encenderá y luego girará durante la fermentación.

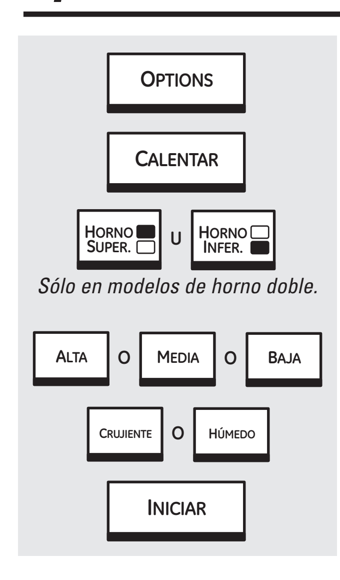
La función de fermentar proporciona automáticamente la temperatura óptima para el proceso de fermentar y, por lo tanto, no posee un ajuste de temperatura.

4. ***En modelos de horno doble solamente,*** toque ***HORNO SUPER.*** u ***HORNO INFER.*** para seleccionar el horno deseado.
5. Toque ***INICIAR***.
6. Configure el ***CONTADOR DE TIEMPO (KITCHEN TIMER)*** en el tiempo de fermentar mínimo.
7. Cuando haya finalizado el fermentación, presione ***CANCELAR***.

- *La fermentación no funcionará cuando el horno supere los 125 °F (52 °C). En la pantalla se visualizara "EL HORNO ESTÁ DEMASIADO CALIENTE".*
- *No es necesario precalentar el horno para la fermentación.*
- *Para evitar reducir la temperatura del horno y extender el tiempo de fermentar, no abra la puerta del horno sin necesidad.*
- *Controle los productos de pan con anticipación para evitar que leuden demasiado.*

NOTA: *No use el modo de fermentación para recalentar comida fría o para mantener comida caliente a temperatura. La temperatura del horno al fermentar no está lo suficientemente caliente para mantener comidas a temperaturas seguras. Use la función* ***CALENTAR*** *para mantener la comida caliente a temperatura.*

Opción – Caliente.



Sólo en modelos de horno doble.

Calentamiento

El calentamiento puede activarse para mantener tibios los alimentos cocidos calientes. Esta función no está diseñada para recalentar alimentos fríos.

1. Toque ***OPTIONS (OPCIONES)***.
2. Toque ***CALENTAR***.
3. ***En modelos de horno doble solamente,*** toque ***HORNO SUPER.*** u ***HORNO INFER.*** para seleccionar el horno deseado.
4. Toque para seleccionar la programación de temperatura automática en ***ALTA***, ***MEDIA*** o ***BAJA***.
5. Toque para seleccionar ***CRUJIENTE*** o ***HÚMEDO***, dependiendo de si desea que la comida que calentará quede crujiente o húmeda.
6. Toque ***INICIAR***.

   Deje transcurrir un tiempo para que el horno se precaliente:

   BAJA 8 minutos
   MEDIA 15 minutos
   ALTA 20 minutos

NOTA: *El ventilador de convección se encenderá al usar la función CRUJIENTE.*

En modelos de horno doble solamente, para configurar el segundo horno, seleccione ***OPRIMA PARA SELEC. OPCIONES HORNO INFERIOR*** u ***OPRIMA PARA SELEC. OPCIONES HORNO SUPERIOR*** según sea necesario y siga los pasos anteriores.

La temperatura configurada se puede cambiar tocando ***CAMBIAR TIEMPO-TEMP*** en el horno apropiado.

Las configuraciones se pueden cancelar tocando ***CANCELAR*** en el horno apropiado.

El contador se puede configurar tocando ***PROGRAMAR CONTADOR DE TIEMPO.*** Lea la sección *Contador de Tiempo*.

Para que ítems duros queden crocantes

- Coloque comida en platos o cacerolas con lados bajos.
- Para mejores resultados, coloque las comidas en una sola capa. No las amontone.
- Déjelas descubiertas.
- Precaliente en la configuración ***BAJA***.
- Controle si está crocante luego de 45 minutos. Agregue tiempo según sea necesario.

⚠ PRECAUCIÓN: *No mantenga la comida en el modo calendar por más de 2 horas.*

NOTAS IMPORTANTES:

- *La comida se debería mantener caliente en su contenedor de cocción o transferirla a un plato con protección térmica para servir.*
- *Es posible que recipientes de vidrio con protección térmica o cacerolas de vidrio cerámico necesiten una configuración más alta del termostato en comparación con las comidas en cacerolas metálicas.*
- *Para comidas húmedas, cubra las mismas con una tapa segura para el horno o papel de aluminio.*
- *No es necesario que cubra las comidas fritas o crocantes, pero se pueden secar demasiado si se las calienta durante mucho tiempo.*
- *La apertura repetida de la puerta permite que el aire caliente salga y que la comida se enfríe.*
- *Deje transcurrir un tiempo extra para que la temperatura interior del horno se estabilice luego de agregar los ítems.*
- *Con cantidades grandes es posible que sea necesario usar una configuración de termostato más alta y cubrir parte de los ítems de comida cocinados.*
- *Retire las cucharas para servir, etc., antes de colocar recipientes en el horno.*
- *No use recipientes ni tapas de plástico o envoltorios plásticos.*

⚠ PRECAUCIÓN: *Los recipientes o tapas de plástico o envoltorios plásticos se derretirán si se los coloca dentro del horno. Es posible que no pueda quitar el plástico derretido y esto no está cubierto por la garantía.*

Para calentar tazones y platos para servir

Para calentar tazones y platos para servir, configure en control en BAJO.

- Use sólo platos resistentes al calor.
- Coloque los platos vacíos en la parrilla. Si desea platos más calientes o calentar porcelana fina, consulte al fabricante de los platos sobre el nivel de tolerancia máxima de calor.
- El plato para servir vacío se calentará mientras el horno se precalienta.
- Al mantener caliente comidas ya cocinadas y al calentar platos vacíos para servir al mismo tiempo, coloque los platos para servir en una parrilla ubicada más arriba y la comida en una parrilla ubicada en una posición inferior.

⚠ PRECAUCIÓN: *Es posible que los platos estén calientes. Use sostenedores de ollas o guantes al retirar platos calientes.*

Cuadro de selección de temperatura para comidas crocantes

Para mantener calientes varios tipos de comidas diferentes, programe la temperatura en la configuración para comidas que necesitan el grado más alto. Coloque los ítems que necesitan la configuración más alta en una parrilla de la parte inferior y los ítems que necesiten menos calor en una parrilla de la parte superior.

Tipo de comida	Configuración de control
Comidas fritas	ALTO
Pan, panes crocantes	MEDIO
Papas, horneadas	ALTO
Pizza	MEDIO
Tartas (doble crocante)	MEDIO
Tocino	ALTO
Tortilla Chips	BAJO

Consejos:

- Deje la comida descubierta.
- No use recipientes ni envoltorios de plástico.
- Precaliente antes de usar.

Cuadro de selección de temperatura para comidas húmedas

Para mantener calientes varios tipos de comidas diferentes, programe la temperatura en la configuración para comidas que necesitan el grado más alto. Coloque los ítems que necesitan la configuración más alta en una parrilla de la parte inferior y los ítems que necesiten menos calor en una parrilla de la parte superior.

Tipo de Comida	Configuración de Control
Bife, medio o bien cocido*	MEDIO
Cacerolas	MEDIO
Carne de ave	ALTO
Cerdo	MEDIO
Cereal cocido	MEDIO
Chili	ALTO
Cordero	MEDIO
Fruta	MEDIO
Huevos	MEDIO
Jamón	MEDIO
Pan, panes blandos	MEDIO
Panqueques, gofres	BAJO
Papas, pisadas	MEDIO
Pescado, mariscos	MEDIO
Salsa de la carne, salsas cremosas	MEDIO
Tartas (una capa crocante)	MEDIO
Vegetales	MEDIO

** USDA/FSIS recomienda una temperatura interior de 145° F (62° C) como mínimo para un bife. Use un termómetro para carne portátil para controlar las temperaturas interiores.*

Consejos:

- Cubra la comida con una tapa o papel de aluminio.
- No vierta agua en el horno.
- No use recipientes ni envoltorios de plástico.
- Precaliente antes de usar.

Opción – dos temp.



Sólo en modelos de horno doble.

Dos temp

Use esta función para configurar una temperatura con un primer tiempo de cocción y también una segunda temperatura con un segundo tiempo de cocción.

1. Toque ***OPTIONS (OPCIONES)***.
2. Toque ***DOS TEMP***.
3. ***En modelos de horno doble solamente,*** toque ***HORNO SUPER.*** u ***HORNO INFER.*** para seleccionar el horno deseado.
4. Toque los números para configurar la primera temperatura deseada.
5. Toque ***ACEPTAR***.
6. Toque los números para configurar el primer tiempo de cocción deseado.
7. Toque ***ACEPTAR***.
8. Toque ***HORNEAR***, ***HORNEAR CON CONVECCIÓN*** o ***ASAR CON CONVECCIÓN*** según lo desee.
9. Si seleccionó ***HORNEAR CON CONVECCIÓN***, toque ***UNA PARRILLA*** para una parrilla o ***VARIAS PARRILLAS*** para una cocción con dos o tres parrillas.
10. Toque los números para configurar la segunda temperatura deseada.
11. Toque ***ACEPTAR***.
12. Toque los números para configurar el segundo tiempo de cocción deseado.
13. Toque ***ACEPTAR***.
14. Toque ***INICIO CON PRECALENT.*** o ***INICIO EN FRÍO***.

Opciones – Cocinar y calentar y deshidratar.

COCINAR Y CALENTAR

Cocción y mantenimiento

Su nuevo control posee una función "cook and hold" que mantiene los alimentos cocidos calientes durante un máximo de 3 horas luego de que finalice el asado cronometrado u horneado cronometrado.

***NOTA:** Esta función sólo puede programarse con el asado u horneado cronometrado. (Consulte la sección Uso de las funciones de horneado cronometrado y asado cronometrado del horno). Luego de que la función Hornear por tiempo o Asar por tiempo se haya detenido en forma automática y que la opción MÁS TIEMPO finalice, la opción programada de cocinar y calentar se iniciará automáticamente.*

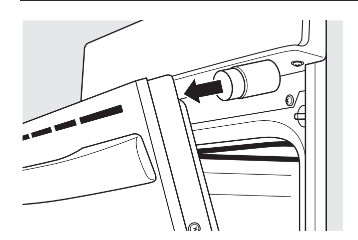
Hay dos formas de activar esta función para usarla luego de usar Hornear por tiempo o Asar por tiempo:

- ***Luego de configurar Hornear por tiempo o Asar por tiempo:***

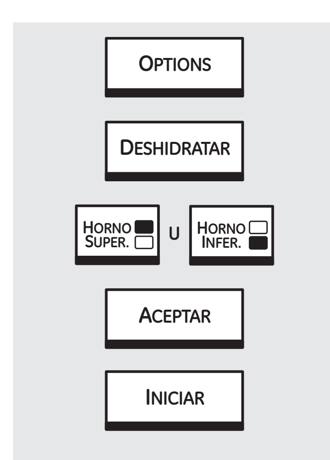
1. Toque ***AGREGAR OPCIÓN DE HORNEADO, AGREGAR OPCIÓN HORN. CON CONV.*** o ***AGREGAR OPCIÓN ASAR CON CONV.*** dependiendo del modo de cocción que programe.
2. Toque ***COCINAR Y CALENTAR***.
3. Toque ***ACEPTAR***.
4. Toque ***INICIO CON PRECALENT.*** o ***INICIO EN FRÍO***.

- ***Configure el uso de OPCIONES:***

1. Toque ***OPTIONS (OPCIONES)***.
2. Toque ***COCINAR Y CALENTAR***.
3. En modelos de horno doble solamente, toque ***HORNO SUPER.*** u ***HORNO INFER.*** para seleccionar el horno deseado.
4. Toque ***ACEPTAR***.
5. Toque ***HORNEAR***, ***HORNEAR CON CONVECCIÓN***, ***ASAR CON CONVECCIÓN*** o ***DOS TEMP***.
6. Toque los números para ingresar la temperatura(s) y la hora(s).
7. Toque ***ACEPTAR***.
8. Toque ***INICIO CON PRECALENT.*** o ***INICIO EN FRÍO***.



Coloque el extremo imantado sobre la superficie interior superior de la puerta del horno. Cierre la puerta contra el seguro de la misma.



Deshidratar

La deshidratación (secar) es un método usado para conservar frutas, vegetales, hierbas y carnes, ya que al eliminar la humedad de las bacterias, la levadura y el moho no pueden desarrollarse y arruinar la comida. El horno usa una temperatura programada automáticamente y el ventilador de convección para eliminar la humedad de las comidas, secando y conservando las mismas. Se debe observar que pasadas 12 horas es posible que se requiera secar algunas comidas.

Puede acceder a información precisa y completa sobre cómo secar la comida, disponible en su oficina de servicios de extensión cooperativa local. Para ubicar esta oficina en su área, busque en su directorio telefónico los listados del gobierno de su condado iniciando su búsqueda a partir del nombre de su condado.

Durante la deshidratación, la puerta del horno debe permanecer parcialmente abierta para permitir la circulación de aire y la eliminación de humedad.

Use el seguro de la puerta para deshidratación, el cual viene incluido con su horno, para mantener la puerta abierta y que la deshidratación tome lugar.

1. Abra la puerta de horno.
2. Coloque el extremo imantado del seguro de la puerta sobre la superficie interior superior de la puerta del horno.
3. Cierre la puerta del horno, permitiendo que la misma se apoye contra el seguro.
4. Toque ***OPTIONS (OPCIONES)***.
5. Toque ***DESHIDRATAR***.
6. ***En modelos de horno doble solamente,*** toque ***HORNO SUPER.*** u ***HORNO INFER.*** para seleccionar el horno deseado.
7. Ingrese la temperatura (máx. 200º F [93º C]).
8. Toque ***ACEPTAR***.
9. Toque ***INICIAR***.

NOTAS:

- *Guarde el seguro de la puerta en un lugar seguro cuando no esté en uso.*
- *Use sólo el seguro de la puerta provisto con su horno y úselo solamente para deshidratar.*
- *No guarde el seguro de la puerta dentro del horno.*
- *Recuerde que preparar, tratar y guardar la comida de forma adecuada es esencial para la calidad y seguridad de la comida que se secó.*

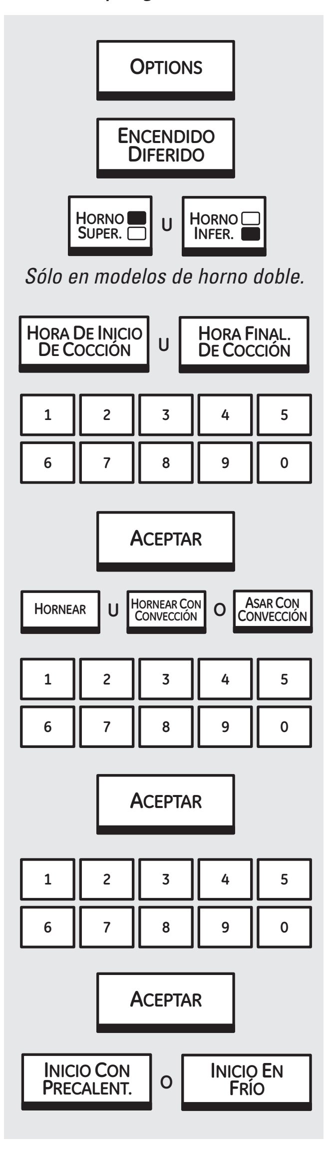
Consejos útiles de deshidratación:

- *Se pueden secar varias parrillas de comida de una sola vez.*
- *El tiempo de secado variará dependiendo de varios factores:*
  - *número de parrillas de comida*
  - *cantidad de comida en cada parrilla*
  - *tamaño, forma y grosor de la comida*
  - *tipo de bandejas de secado usadas*
- *Use recursos de conservación de comida, tales como su servicios de extensión cooperativa local, como guía para seleccionar bandejas de secado seguras para la comida.*

Para ordenar un seguro de la puerta de reemplazo, llame a nuestro Centro Nacional de Piezas al 800.626.2002 y dé la referencia WB08T10024.

Opción – Comienzo demorado.

***NOTA:** no debe permitirse que los alimentos que se echan a perder fácilmente—como leche, huevos, pescado, rellenos, aves y cerdo— reposen por más de 1 hora antes o después de la cocción. La temperatura ambiente promueve el crecimiento de bacterias peligrosas.*



Comienzo demorado y detención automática

Puede programar el control del horno para demorar-iniciar el horno en Hornear, Hornear con Convección o Asar con Convección durante un período de tiempo específico y que luego se apague de forma automática. Lea también Hornear por tiempo y Asar por tiempo y las secciones de Hornear con convección por tiempo y Asar por tiempo.

Asegúrese que el reloj marque la hora correcta del día.

1. Toque ***OPTIONS (OPCIONES)***.
2. Toque ***ENCENDIDO DIFERIDO***.
3. ***En modelos de horno doble solamente,*** toque ***HORNO SUPER.*** u ***HORNO INFER.*** para seleccionar el horno deseado.
4. Dos opciones de encendido diferido están disponibles:
   - ***HORA DE INICIO DE COCCIÓN*** – Toque y luego use los números para programar la cantidad de tiempo que desea que transcurra hasta que se inicie la cocción. Toque ***ACEPTAR***. Por ejemplo, si desea que la cocción comience en 2 horas, ingrese ***2***, ***0*** y ***0***.
   - ***HORA FINAL DE COCCIÓN*** – Toque y luego use los números para programar la cantidad de tiempo que desea que transcurra una vez finalizada la cocción. Toque ***ACEPTAR***. Por ejemplo, si son las 12:00, su tiempo de cocción es de 2 horas y desea servir la comida a las 5:00, entonces ingrese ***3***, ***0*** y ***0***.
5. Toque ***HORNEAR***, ***HORNEAR CON CONVECCIÓN*** o ***ASAR CON CONVECCIÓN*** según lo desee.
6. Toque los números para configurar la temperatura deseada.
7. Toque ***ACEPTAR***.
8. Toque los números para configurar el tiempo de cocción deseado.
9. Toque ***ACEPTAR***.
10. Dos opciones de inicio están disponibles cuando el tiempo de inicio diferido se cumple:
    - ***INICIO CON PRECALENT.*** – Toque para seleccionar precalentar.

      Cuando el tiempo de inicio diferido se cumple, el horno se encenderá y comenzará el precalentamiento.

      El ventilador de convección se encenderá al precalentar el horno. El control dará una señal cuando el horno esté precalentado; esto tomará 10 minutos aproximadamente. La pantalla mostrará la temperatura configurada.
    - ***INICIO EN FRÍO*** – Toque esta función para que el horno se inicie inmediatamente (sin precalentamiento) cuando el tiempo de inicio diferido se cumpla. El ventilador de convección también se encenderá.

En modelos de horno doble solamente, para configurar el segundo horno, seleccione ***OPRIMA PARA SELEC. OPCIONES HORNO INFERIOR*** u ***OPRIMA PARA SELEC. OPCIONES HORNO SUPERIOR*** según sea necesario y siga los pasos anteriores.

La temperatura configurada se puede cambiar tocando ***CAMBIAR TIEMPO-TEMP*** en el horno apropiado.

Las configuraciones se pueden cancelar tocando ***CANCELAR*** en el horno apropiado.

El contador se puede configurar tocando ***PROGRAMAR CONTADOR DE TIEMPO***. Lea la sección *Contador de tiempo*.

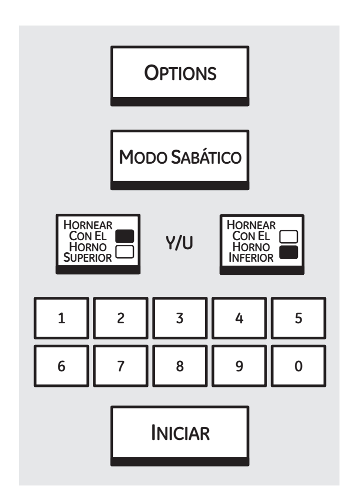
Cuando se cumpla el tiempo de inicio diferido, el horno comenzará y continuará la cocción durante la cantidad de tiempo programada, luego se apagará automáticamente, a menos que la función Cocinar y calentar estuviera programada. Lea la sección *Opción cocinar y calentar*.

Una vez que la cocción esté completa, el horno dará una señal y se verá “MÁS TIEMPO” en la pantalla por cinco minutos. Compruebe que la comida se haya cocinado. Si se necesita más tiempo de cocción, toque ***MÁS TIEMPO*** e ingrese tiempo de cocción adicional. Si no se selecciona, la pantalla se borrará de forma automática en cinco minutos.

Opción – Modo Sabático.

(Diseñada para utilizarse en el Sabbath judío y días festivos). (en algunos modelos)

La característica Sabbath puede utilizarse únicamente para horneado/asado. No puede utilizarse para convección, asado a la parrilla, autolimpieza o Delay Start.



Cómo programar un horneado/asado común

1. Toque ***OPTIONS (OPCIONES)***.
2. Toque ***MODO SABÁTICO***.

   Luego de iniciar la pantalla en MODO SABÁTICO, las teclas de la pantalla táctil no sonarán. Cambiarán de color para indicar que fueron programadas.
3. ***En modelos de horno doble solamente,*** toque ***HORNO SUPER.*** y/u ***HORNO INFER.*** para seleccionar el horno(s) deseado.
4. Toque los números para configurar la temperatura deseada entre 170º F (77º C) y 550º F (288º C). No se dará ninguna señal ni temperatura.
5. Toque ***INICIAR***.
6. Luego del período de demora al azar de entre aproximadamente 30 segundos y 1 minuto, el horno comenzará a hornear/asar. La pantalla táctil no cambiará y la luz del horno se desactivará.

Para ajustar la temperatura del horno, repita los pasos 3, 4, 5 y 6.

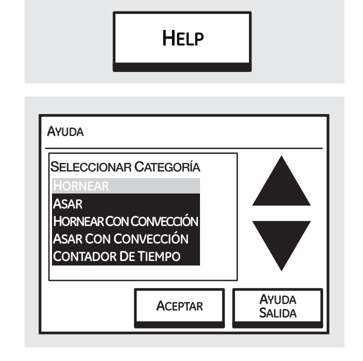
Para cancelar la opción Modo Sabático, toque y sostenga ***ANULAR-PRESIONAR 3 SEG*** durante 3 segundos.

NOTAS: ANULAR-PRESIONAR 3 SEG, ***CLEAR/OFF (BORRAR/APAGAR***) y ***ANULAR*** son las únicas teclas que están inmediatamente activas durante el horneado en modo Sabático. Estas teclas cancelarán la operación actual de horneado en forma inmediata luego de ser presionadas y sólo se las debe presionar una vez finalizado el modo Sabático. Todas las demás teclas cuentan con un efecto de demora.

Si se produjera un corte de luz mientras el horno se encuentra en modo Sabático, el horno se apagará automáticamente y permanecerá apagado incluso cuando regrese la luz. El modo Sabático se reanudará y sólo la operación de horneado será cancelada.

NOTA: Si el modo de horneado o un modo de horneado programado se encuentra activo antes de entrar en el modo Sabático, dichos modos de horneado aún estarán activos luego de entrar en el modo Sabático. El resto de los modos de cocción serán cancelados luego de que el modo Sabático comience.

Función de ayuda.

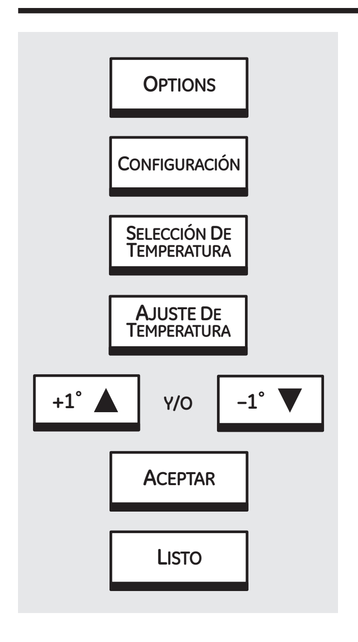


Ayuda

Toque esta tecla para conocer más sobre las características de su horno.

1. Toque la tecla ***HELP***.
2. Toque la flecha (arriba) o (abajo) para seleccionar la función deseada.
3. Toque ***ACEPTAR***.
4. Toque la flecha (abajo), si está presente, para visualizar todo el texto de AYUDA.
5. Toque ***AYUDA SALIDA*** para salir de la pantalla de AYUDA.

Opciones – Configuraciones.



Ajuste del termostato del horno: ¡Hágalo usted mismo!

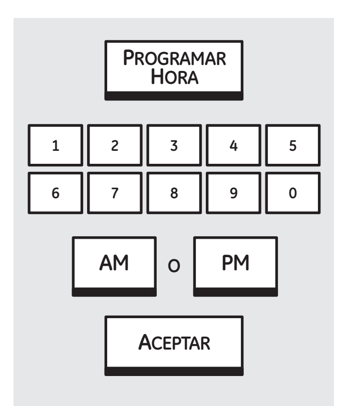
Usted se puede percatar que su horno nuevo cocina distinto al que reemplazó. Use su horno nuevo por varias semanas para familiarizarse con él. Si aún piensa que su horno nuevo es demasiado caliente o demasiado frío, usted puede ajustar el termostato usted mismo.

No use termómetros, como los que se venden en tiendas de aprovisionamiento para inspeccionar la temperatura de su horno. Estos termómetros podrían variar de 20 a 40 grados.

***NOTA:** este ajuste sólo afectará la temperatura de horneado y asado; no afecta las temperaturas de asado a la parrilla o autolimpieza. El ajuste se almacenará en la memoria después de una falla eléctrica.*

1. Toque ***OPTIONS (OPCIONES)***.
2. Toque ***CONFIGURACIÓN***.
3. Toque ***SELECCIÓN DE TEMPERATURA***.
4. Toque ***AJUSTE DE TEMPERATURA***.
5. La temperatura del horno se puede ajustar hasta (+) 35º F (20º C) más caliente o (–) 35º F (20º C) más fría. Toque + 1° o – 1° ° para aumentar o disminuir el ajuste de temperatura por incrementos de 1º.
6. Una vez realizado el ajuste, toque ***ACEPTAR*** y ***LISTO***. Use su horno como lo haría normalmente.

OPTIONS
CONFIGURACIÓN
RELOJ
CONFIGURACIÓN DE LA HORA
12 HORAS O 24 HORAS U HORARIO DE VERANO



Asegúrese de que el reloj sea ajustado en la hora correcta del día.

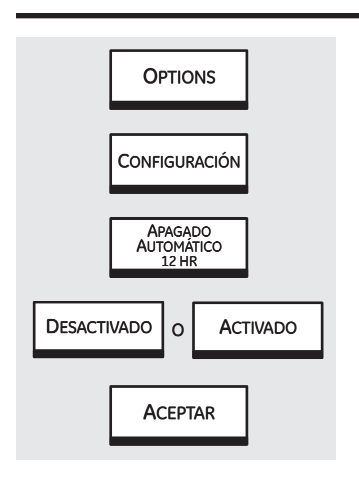
Para ajustar el reloj

El reloj debe ser ajustado en la hora correcta del día para que las funciones automáticas cronometradas del horno funcionen apropiadamente. La hora del día no puede cambiarse durante un ciclo de horneado cronometrado o autolimpieza.

1. Toque ***OPTIONS (OPCIONES)***.
2. Toque ***CONFIGURACIÓN***.
3. Toque ***RELOJ***.
4. Toque ***CONFIGURACIÓN DE LA HORA***.
5. ***Tres opciones están disponibles:***

- Para programar un tiempo diario de 12 horas: Toque ***12 HORAS***, toque ***PROGRAMAR HORA***, ingrese el horario en horas y minutos de 1:00 a 12:59, toque ***AM*** o ***PM***, toque ***INICIAR*** y toque ***ACEPTAR***.
- Para programar un horario (militar) de 24 horas: Toque ***24 HORAS***, toque ***PROGRAMAR HORA***, ingrese el horario en horas y minutos de 00:01 a 23:59, toque ***INICIAR*** y toque ***ACEPTAR***.
- Para programar el horario de verano: Toque ***HORARIO DE VERANO***, toque ***RETROCEDER 1 HORA*** para ir una hora hacia atrás o toque ***ADELANTAR 1 HORA*** para ir una hora hacia delante.

6. Toque ***PROGRAMAR HORA***.
7. Toque los números para ingresar la hora actual en horas y minutos.
8. Toque ***AM*** o ***PM***.
9. Toque ***ACEPTAR***.



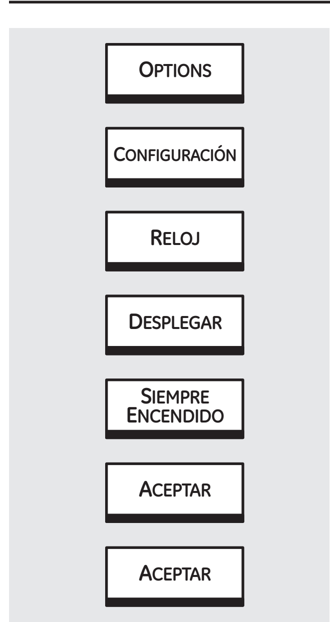
Apagado automático 12 Hr

Con esta característica, si se olvida y deja el horno encendido, el control apagará el horno después de 12 horas automáticamente durante las funciones de horneado o después de 3 horas durante una función de asado a la parrilla.

Siga los pasos a continuación:

1. Toque ***OPTIONS (OPCIONES)***.
2. Toque ***CONFIGURACIÓN***.
3. Toque ***APAGADO AUTOMÁTICO 12 HR***.
4. Toque ***DESACTIVADO*** o ***ACTIVADO***.
5. Toque ***ACEPTAR***.

NOTA: *En los modelos de horno doble, esto activa dicha función especial para ambos hornos.*

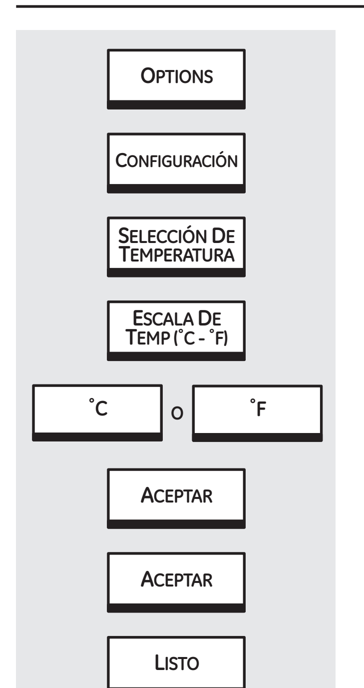


Apagado del reloj

Si prefiere que la pantalla del reloj esté apagada, siga los pasos siguientes:

1. Toque ***OPTIONS (OPCIONES)***.
2. Toque ***CONFIGURACIÓN***.
3. Toque ***RELOJ***.
4. Toque ***DESPLEGAR***.
5. Toque ***SIEMPRE ENCENDIDO***.
6. Toque ***ACEPTAR***.
7. Toque ***ACEPTAR*** nuevamente.

NOTA: *si el reloj está en el modo suprimido, no podrá utilizar la función Delay Start.*



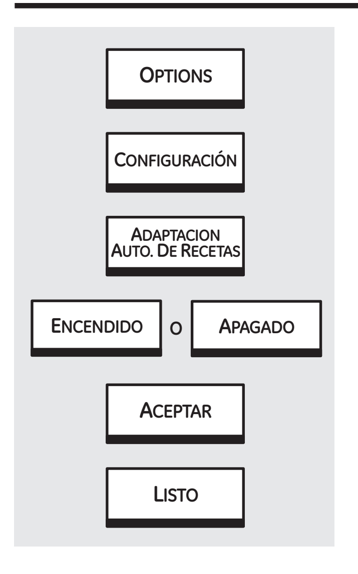
Selección de temperatura en grados Fahrenheit o Centígrados

Su control del horno está configurado para utilizar las selecciones de temperatura en grados Fahrenheit, pero se puede cambiar utilizando las selecciones en grados Centígrados.

1. Toque ***OPTIONS (OPCIONES).***
2. Toque ***CONFIGURACIÓN***.
3. Toque ***SELECCIÓN DE TEMPERATURA***.
4. Toque ***ESCALA DE TEMP (°C–°F)***.
5. Toque ***°F*** para Fahrenheit o toque ***°C*** para Celsius.
6. Toque ***ACEPTAR***.
7. Toque ***ACEPTAR*** nuevamente.
8. Toque ***LISTO***.

NOTA: *En modelos de horno doble, la nueva configuración se aplicará a ambos hornos.*

Opciones – Configuraciones.



Conversión Auto Recipe™ (Adaptación automática de recetas)

(en algunos modelos)

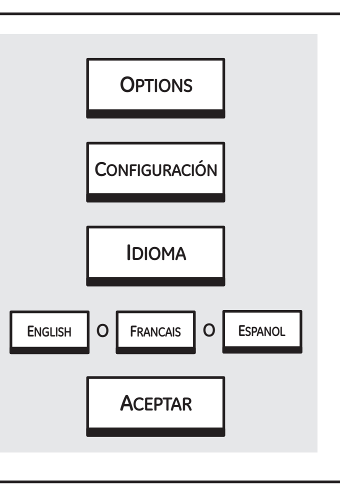
Cuando utilice el horneado por convección, la característica Conversión Auto Recipe™ convertirá automáticamente las temperaturas de horneado regular ingresadas en las temperaturas de horneado por convección.

*Una vez esté activada la característica, la pantalla mostrará la temperatura real convertida (reducida). Por ejemplo, si usted ingresa una temperatura de una receta normal de 350 °F (177 °C) y presiona el botón **INICIAR**, la pantalla mostrará **CON** y la temperatura convertida de 325 °F (163 °C).*

***NOTA:** esta característica no convierte los tiempos de cocción del horneado por convección, sólo las temperaturas normales de horneado.*

Para activar/ desactivar la función:

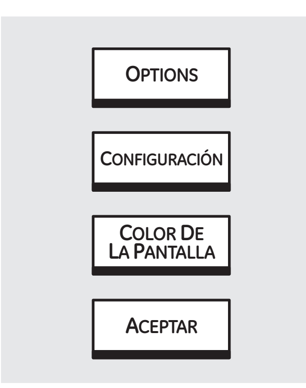
1. Toque ***OPTIONS (OPCIONES).***
2. Toque ***CONFIGURACIÓN***.
3. Toque ***ADAPTACIÓN AUTO. DE RECETAS***.
4. Toque ***ENCENDIDO*** para encender la opción de auto conversión o ***APAGADO*** para apagar la opción.
5. Toque ***ACEPTAR***.
6. Toque ***LISTO***.



Idioma

Esta opción le permite que el idioma de la pantalla táctil esté en inglés, español o francés.

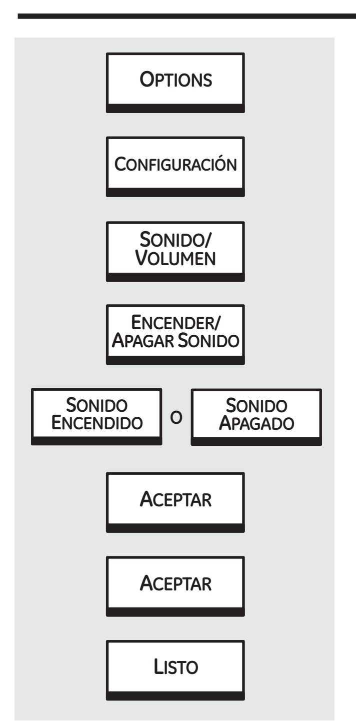
1. Toque ***OPTIONS (OPCIONES).***
2. Toque ***CONFIGURACIÓN***.
3. Toque ***IDIOMA***.
4. Toque ***ENGLISH, FRANÇAIS*** o ***ESPAÑOL***.
5. Toque ***ACEPTAR***.



Color de la pantalla

Esta opción le permite cambiar los colores de la pantalla táctil.

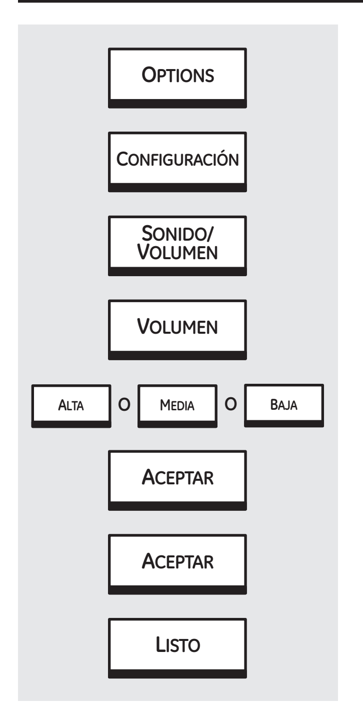
1. Toque ***OPTIONS (OPCIONES).***
2. Toque ***CONFIGURACIÓN***.
3. Toque ***COLOR DE LA PANTALLA***.
4. Toque los colores deseados.
5. Toque ***ACEPTAR***.



Encender/apagar sonido

Esta opción le permite encender o apagar el son. agudo que se produce al tocar una tecla.

1. Toque ***OPTIONS (OPCIONES).***
2. Toque ***CONFIGURACIÓN***.
3. Toque ***SONIDO/VOLUMEN***.
4. Toque ***ENCENDER/APAGAR SONIDO***.
5. Toque ***SONIDO ENCENDIDO*** para que las teclas emitan un son. agudo al tocarlas o toque ***SONIDO APAGADO*** para eliminar el son. agudo al tocar las teclas.
6. Toque ***ACEPTAR***.
7. Toque ***ACEPTAR*** nuevamente.
8. Toque ***LISTO***.

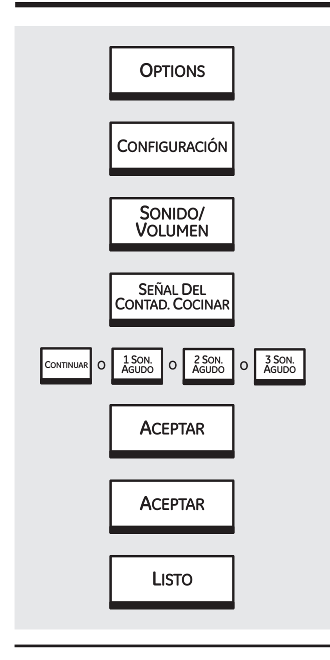


Volumen del sonido

Esta función le permite ajustar los volúmenes de sonido en un volumen más aceptable. Hay tres niveles de volumen posibles.

1. Toque ***OPTIONS (OPCIONES).***
2. Toque ***CONFIGURACIÓN***.
3. Toque ***SONIDO/VOLUMEN***.
4. Toque ***VOLUMEN***.
5. Toque ***ALTA***, ***MEDIA*** o ***BAJA*** para seleccionar el nivel de sonido de las teclas al tocarlas.
6. Toque ***ACEPTAR***.
7. Toque ***ACEPTAR*** nuevamente.
8. Toque ***LISTO***.

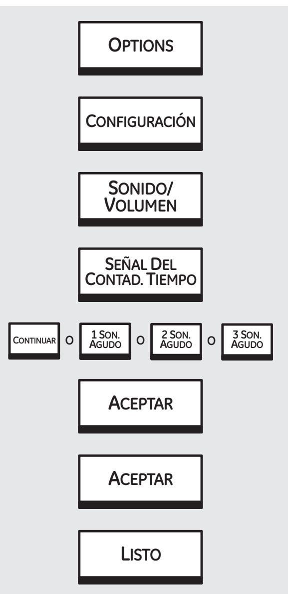
Opciones – Configuraciones.



Señal del contad. cocinar

Esta opción le permite programar el tipo de señal usada al finalizar un ciclo configurado.

1. Toque ***OPTIONS (OPCIONES).***
2. Toque ***CONFIGURACIÓN***.
3. Toque ***SONIDO/VOLUMEN***.
4. Toque ***SEÑAL DEL CONTAD. COCINAR***.
5. Toque ***CONTINUAR***, ***1 SON. AGUDO***, ***2 SON. AGUDO*** o ***3 SON. AGUDO***.
6. Toque ***ACEPTAR***.
7. Toque ***ACEPTAR*** nuevamente.
8. Toque ***LISTO***.



Señal del contad. tiempo

Esta opción le permite programar el tipo de señal usada para la señal del contad. tiempo.

1. Toque ***OPTIONS (OPCIONES).***
2. Toque ***CONFIGURACIÓN***.
3. Toque ***SONIDO/VOLUMEN***.
4. Toque ***SEÑAL DEL CONTAD. TIEMPO***.
5. Toque ***CONTINUAR***, ***1 SON. AGUDO***, ***2 SON. AGUDO*** o ***3 SON. AGUDO***.
6. Toque ***ACEPTAR***.
7. Toque ***ACEPTAR*** nuevamente.
8. Toque ***LISTO***.

OPTIONS
CONFIGURACIÓN
SONIDO/ VOLUMEN
PREDETERMINADO
ACEPTAR
LISTO

Sonido/volumen predeterminado

Esta opción le permite programar automáticamente todas las señales en la configuración predeterminada.

1. Toque ***OPTIONS (OPCIONES).***
2. Toque ***CONFIGURACIÓN***.
3. Toque ***SONIDO/VOLUMEN***.
4. Toque ***PREDETERMINADO***.
5. Toque ***ACEPTAR***.
6. Toque ***LISTO***.

Cuidado y limpieza del horno.

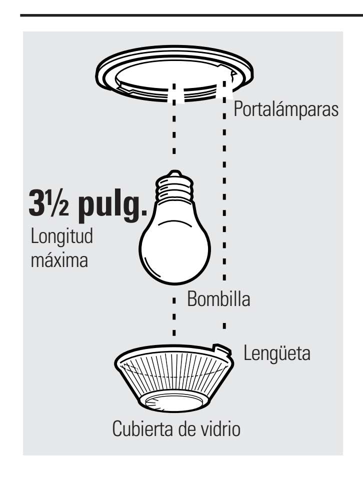
Antes de limpiar cualquier parte del horno, asegúrese de que el suministro eléctrico esté desconectado y todas las superficies estén frías.

Cómo retirar la película protectora y la cinta adhesiva de empaque

Tome cuidadosamente una esquina de la película protectora y despéguela lentamente de la superficie del aparato. No use ningún objeto puntiagudo para retirar la película. Retire toda la película antes de usar el aparato por primera vez.

Para asegurarse de no dañar el acabado del producto, la manera más segura de retirar el adhesivo de la cinta de empaque sobre aparatos nuevos es la aplicación de un detergente doméstico líquido para lavar platos. Aplique con un paño suave y moje.

NOTA: *Debe retirar el adhesivo de todas las partes. No puede retirarse si se quema.*



Lámpara de luz del horno

NOTA: *La cubierta de vidrio (en algunos modelos) sólo deberá quitarse cuando esté fría. El uso de guantes de látex puede ofrecer un mejor agarre.*

Antes de reemplazar la lámpara, desconecte la energía eléctrica que va al horno en el panel del cortacircuitos o fusible principal. Deje que la lámpara se enfríe por completo antes de quitarla. Para su seguridad, no toque una lámpara caliente con un paño húmedo. Si lo hace, se romperá la lámpara.

Para retirar:

Gire la cubierta de vidrio 1/4 de vuelta en sentido opuesto a las agujas del reloj hasta que las lengüetas de la cubierta de vidrio se liberen de las ranuras del portalámparas. Retire la lámpara.

Para volver a colocar:

Coloque una nueva lámpara de 40 vatios para electrodomésticos. Coloque las lengüetas de la cubierta de vidrio en las ranuras del portalámparas. Gire la cubierta de vidrio 1/4 de vuelta en el sentido de las agujas del reloj.

NOTA:

- *Una lámpara para electrodomésticos de 40 vatios es más pequeña que una lámpara estándar para uso doméstico de 40 vatios.*
- *Instale y ajuste la cubierta en el sentido de las agujas del reloj.*
- *Vuelva a conectar la energía eléctrica al horno.*
- *Para tener una mejor iluminación dentro del horno, limpie la cubierta de vidrio con un paño húmedo de manera frecuente. Esto debería realizarse cuando el horno esté completamente frío.*

Panel de control

Es buena idea limpiar el panel de control después de cada uso. Limpie con jabón suave y agua o con una solución de vinagre y agua, enjuague con agua limpia y lustre en seco con un paño suave. Cuando haga la limpieza, el panel de control debe estar a temperatura ambiente y no bajo la luz solar directa.

No es recomendable el uso de otros líquidos limpiadores – el residuo que dejan puede afectar el control.

No utilice limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, almohadillas plásticas para restregar o limpiadores para hornos sobre el panel de control: estos productos dañarán el acabado.
Una solución 50/50 de vinagre y agua caliente funciona mejor.

Superficies de acero inoxidable *(en algunos modelos)*

No use una almohadilla de lana de acero; rayará la superficie.

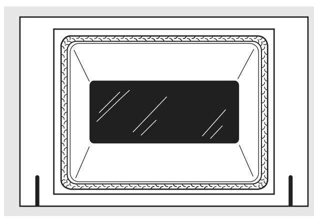
Para limpiar la superficie de acero inoxidable, use agua jabonosa con poca espuma o bien un limpiador o abrillantador para acero inoxidable. Siempre limpie la superficie en la dirección de las vetas. Siga las instrucciones del limpiador para limpiar la superficie de acero inoxidable.

Para averiguar acerca de la compra de un limpiador o un lustrador de acero inoxidable, o para encontrar la ubicación de su distribuidor más cercano, por favor llame a nuestro número gratuito:

Centro Nacional de Refacciones
(National Parts Center)
1.800.626.2002

GEAppliances.com

Cuidado y limpieza del horno.



No frote ni limpie la junta de la puerta; ésta tiene muy poca resistencia a la abrasión.

Si observa que la junta se está desgastando o dañando de alguna manera o si se ha movido de lugar en la puerta, hágala reparar.

Limpieza de la puerta del horno

Para limpiar el interior de la puerta:

- Debido a que el área dentro de la junta se limpia durante el ciclo de limpieza automática, no es necesario que la limpie ésta área de manera manual.
- El área fuera de la junta y el revestimiento interior de la puerta pueden limpiarse con una esponja limpiadora plástica o llena de jabón, agua caliente y detergente. Enjuague bien con una solución de vinagre y agua.

Para limpiar el exterior de la puerta:

- Use agua y jabón para limpiar bien la parte superior, los costados y la parte delantera de la puerta del horno. Enjuague bien. También puede usar un limpiavidrios para limpiar el vidrio en el exterior de la puerta. No permita que se derrame agua en los orificios de ventilación.
- Si persiste alguna mancha en el ribete de la ventilación de la puerta, use un limpiador abrasivo suave y una esponja frotadora para obtener mejores resultados.
- El derrame de adobos, jugos de frutas, salsas de tomate y materiales para rociar que contengan ácidos puede provocar decoloración y deberá limpiarse de inmediato. Cuando la superficie esté fría, límpiela y enjuáguela.
- No use limpiadores para hornos, polvos de limpieza ni abrasivos fuertes en el exterior de la puerta.

Puerta extraíble del horno

Ranura

Tire los seguros de la bisagra hacia abajo para desbloquearlos

Posición de extracción

La puerta es muy pesada. Tenga cuidado al quitar y levantar la puerta.

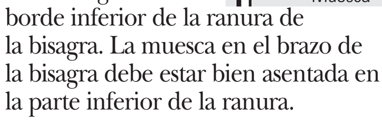
No levante la puerta de la manija.

Para quitar la puerta:

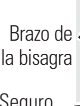
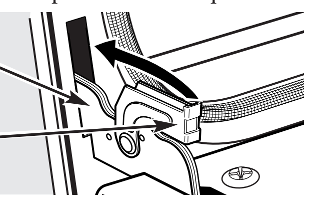
1. Abra la puerta por completo.
2. Tire hacia abajo los seguros de la bisagra hacia el marco de la puerta, y colóquelos en la posición de desbloqueo. Podrá ser necesario utilizar una herramienta, como un destornillador pequeño de hoja plana.
3. Sujete con firmeza ambos lados de la puerta en la parte superior.
4. Cierre la puerta hasta la posición de extracción de la puerta (consulte la ilustración).
5. Levante la puerta hasta que el brazo de la bisagra se libere de la ranura.

Para volver a colocar la puerta:

1. Sujete con firmeza ambos lados de la puerta en la parte superior.
2. Con la puerta en el mismo ángulo que la posición de extracción, coloque la muesca del brazo de la bisagra en el borde inferior de la ranura de la bisagra. La muesca en el brazo de la bisagra debe estar bien asentada en la parte inferior de la ranura.

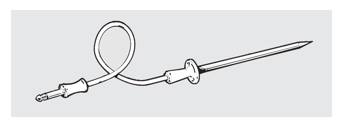


3. Abra la puerta por completo. Si la puerta no se abre completamente, la muesca no está asentada correctamente en el borde inferior de la ranura.
4. Empuje los seguros de la bisagra hacia arriba contra el marco delantero de la cavidad del horno y colóquelos en la posición de bloqueo.

Empuje los seguros de la bisagra hacia arriba para bloquearlos

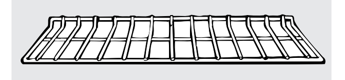
5. Cierre la puerta del horno.



Sonda

La sonda de temperatura puede limpiarse con agua y jabón o con una esponja limpiadora llena con jabón. Enfríe la sonda de temperatura antes de limpiarla. Quite las manchas rebeldes con una esponja limpiadora llena con jabón, enjuáguelas y séquelas.

- *No introduzca la sonda de temperatura en el agua.*
- *No almacene la sonda de temperatura en el horno.*

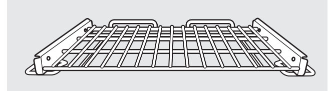


Parrillas estándar

Las parrillas estándar de horno pueden limpiarse manualmente con un limpiador abrasivo o lana de acero. Luego de limpiarlas, enjuague las parrillas con agua limpia y séquelas con un paño limpio.

Ellas pueden también permanecer en el horno durante el ciclo de limpieza automática sin dañarse.

Si se torna difícil deslizar las parrillas, pase a los bordes laterales y los soportes de las parrillas del horno con aceite de cocción luego de limpiarlas manualmente o en el horno. Esto ayudará a mantener la facilidad de deslizamiento de las parrillas hacia adentro y hacia afuera del horno.



Parrilla de extensión

Las superficies de esmalte de porcelana de la parrilla de extensión pueden limpiarse a mano con un limpiador abrasivo o lana de acero. ***No utilice una esponjilla de lana de acero para limpiar las superficies de acero inoxidable de la parrilla de extensión, porque rayará la superficie.*** Ver *Superficies de acero inoxidable* en esta sección de *Cuidado y limpieza*.

NOTA: *No la lave en el lavavajillas.*

La parrilla también puede permanecer en el horno durante el ciclo de auto-limpieza sin sufrir daños.

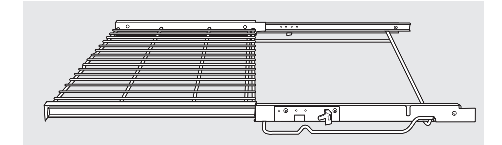
Si resulta difícil quitar o colocar la parrilla, pase aceite de cocción con un paño en los soportes de las parrillas del horno. ***No pase aceite de cocción en los deslizadores.***

Si resulta difícil deslizar la parrilla o si resulta difícil utilizar las palancas de liberación, debe lubricarse la parrilla utilizando el lubricante de grafito enviado con su horno. Para solicitar lubricante de grafito adicional, llame a nuestro centro nacional de repuestos al ***800.626.2002*** con la referencia ***WB02T10303***.

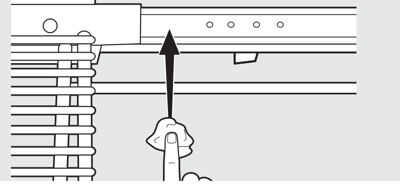
Para lubricar los deslizadores:

NOTA: *No rocíe la parrilla de extensión con pulverizador para cocción u otros lubricantes en spray.*

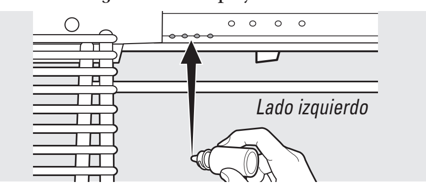
1. Quite la parrilla del horno. Ver *Parrilla de extensión* en la sección *Uso del horno*.
2. Extienda por completo la parrilla sobre una mesa o mostrador de encimera. Puede colocarse papel de diario debajo de la parrilla para una limpieza sencilla.



3. Si hay residuos en las guías de deslizamiento, límpielas con una toalla de papel.
   NOTA: *Todo el lubricante de grafito eliminado durante la limpieza debe volver a colocarse.*

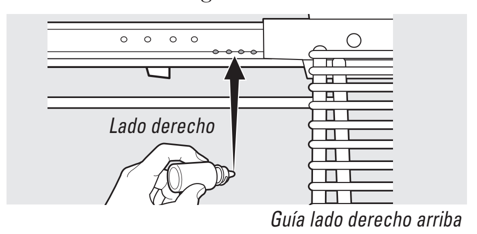


4. Agite el lubricante de grafito antes de abrirlo. Comenzando con el mecanismo de deslizamiento izquierdo de la parrilla, coloque cuatro (4) gotas de lubricante sobre las dos (2) guías traseras cercanas a los cojinetes de apoyo.



Guía lado derecho arriba

5. Repita en el mecanismo del lado derecho de la guía.



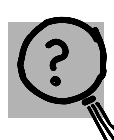
Guía lado derecho arriba

6. Abra y cierre la guía varias veces para distribuir el lubricante.
7. Vuelva a colocar la tapa del lubricante y agítelo nuevamente. ***Dé vuelta la parrilla y repita los pasos 3, 4, 5 y 6.***
8. Cierre la parrilla, gire la parrilla dejando el lado derecho hacia arriba y colóquela en el horno. Ver *Parrilla de extensión* en la sección *Uso del horno*.

Para lubricar las palancas de liberación:

Agite el lubricante y aplíquelo a las piezas en movimiento de las palancas de liberación y los mecanismos de las paletas.

Antes de llamar para solicitar un servicio de mantenimiento…

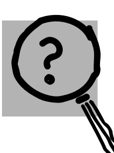


¡Los consejos para resolución de problemas ahorran tiempo y dinero! Revise primero las gráficas en las siguientes páginas y es posible que no tenga que llamar para solicitar servicio de mantenimiento.

Problema	Causas posibles	Qué hacer
Señales de control del horno inferior después de ingresar el tiempo de cocción o Delay Start (Inicio postergado)	**Olvidó ingresar una temperatura de horneado o el tiempo de limpieza.**	• Presione el botón ***HORNEAR*** y la temperatura deseada o el botón ***AUTOLIMPIEZA*** y el tiempo de limpieza deseado.
Los alimentos no se hornean o asan apropiadamente	**Controles del horno no configurados apropiadamente.**	• Consulte la sección *Uso del horno*.
	La posición de la parrilla es incorrecta o la parrilla no está nivelado.	• Consulte la sección *Uso del horno*.
	El piso del horno no está en su lugar.	• Vuelva a colocar el piso del horno.
	El termostato del horno necesita ajuste.	• Consulte la sección *Ajuste del termostato del horno: ¡Hágalo usted mismo!*.
Los alimentos no se asan a la parrilla apropiadamente	**La puerta del horno está abierta.**	• Cierre la puerta. Este modelo está diseñado para un asado únicamente con la puerta cerrada. Siempre ase a la parrilla con la puerta cerrada.
	Los controles del horno están configurados inadecuadamente.	• Asegúrese de presionar el botón ***ASAR***.
	Se está utilizando una posición inadecuada de la parrilla.	• Consulte la *Guía para asar a la parrilla.*
	Los alimentos se están cocinando en una fuente caliente.	• Para obtener mejores resultados, utilice una fuente diseñada para asar a la parrilla. Asegúrese de que esté fría.
	Los utensilios de cocina no son adecuados para asar a la parrilla.	• Para mejores resultados, utilice una bandeja diseñada para asar a la parrilla.
	La sonda está conectada a la salida en el horno.	• Desconecte y retire la sonda del horno.
	En algunas áreas el voltaje puede ser bajo.	• Precaliente el elemento de asado a la parrilla durante 10 minutos. • Ase a la parrilla durante un periodo más prolongado que el recomendado en la *Guía para asar a la parrilla*.
El reloj y el temporizador no funcionan	**Un fusible en su casa puede estar fundido o el disyuntor activado.**	• Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	Los controles del horno están configurados incorrectamente.	• Consulte la sección *Para ajustar el reloj, Para programar el contador de tiempo* y *Bloqueo de controles*.
La luz del horno no funciona	**La bombilla está floja o defectuosa.**	• Apriete o reemplace la bombilla.
	El horno se está auto limpiando o está configurada la función Sabático.	• Las luces del horno no se encienden durante la autolimpieza o si está configurada la función Sabático.
	El botón de operación de la bombilla está roto.	• Llame para solicitar servicio de mantenimiento.
La parrilla de extensión hace ruido y/o resulta difícil deslizarla	**La parrilla se limpió en el ciclo de auto-limpieza y ahora debe lubricarse.**	• Ver *Parrilla de extensión* en la sección *Cuidado y limpieza*. • No rocíe con pulverizador para cocción u otros lubricantes en spray.
	Los cojinetes se han desalineado debido a la manipulación.	• Instale la parrilla en el horno (ver *Parrilla de extensión* en la sección *Uso del horno*) y tire firmemente de la porción deslizable hasta que alcance toda su extensión. Esto reconfigurará los cojinetes para que puedan alcanzar su posición adecuada.
Resulta difícil utilizar las palancas de liberación de la parrilla de extensión	**La parrilla se limpió en el ciclo de auto-limpieza, o la lubricación original se perdió durante la limpieza.**	• Agite y aplique el lubricante de grafito, enviado con su horno, en las piezas en movimiento de las palancas de liberación y los mecanismos de las paletas. No rocíe con pulverizador para cocción u otros lubricantes en spray.

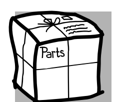
Problema	Causas posibles	Qué hacer
La temperatura del horno es demasiado alta o demasiado baja	**El termostato del horno necesita un ajuste.**	• Consulte la sección *Ajuste del termostato del horno: ¡Hágalo usted mismo!*
El horno no funciona	**Un fusible en su casa puede estar fundido o el disyuntor activado.**	• Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	Los controles del horno están configurados inadecuadamente.	• Consulte la sección *Uso del horno*.
El horno no se auto limpiará	**La temperatura del horno es demasiado alta para establecer una operación de autolimpieza.**	• Permita que el horno se enfríe y reinicie los controles.
	Los controles del horno están configurados inadecuadamente.	• Consulte la sección *Uso del horno autolimpieza*.
	La sonda está enchufada en la toma dentro del horno.	• Retire la sonda del horno.
Se escucha un "crujido" o "estallido"	**Este es el sonido del metal calentándose y enfriándose durante las funciones de cocción y limpieza.**	• Esto es normal.
Humo excesivo durante el ciclo de limpieza	**Exceso de mugre.**	• Presione el botón ***CLEAR/OFF (BORRAR/APAGAR)***. Abra las ventanas para dejar salir el humo de la habitación. Espere hasta que la luz ***HORNO BLOQUEADO*** se apague. Limpie el exceso de mugre y reinicie el ciclo de limpieza.
La puerta del horno no se abrirá después de un ciclo de limpieza	**El horno está demasiado caliente.**	• Permita que el horno se enfríe por debajo de la temperatura de bloqueo.
El horno no está limpio después de un ciclo de limpieza	**Los controles del horno están configurados inadecuadamente.**	• Consulte la sección *Uso del horno autolimpieza*.
	El horno tiene mugre difícil de eliminar.	• Limpie las sobras pesadas antes de comenzar el ciclo de limpieza. Es posible que los hornos que tienen una mugre muy pesada necesiten de autolimpieza nuevamente o durante un periodo más prolongado.
"BLOQUEE LA PUERTA" parpadea en la pantalla	**Se ha seleccionado el ciclo autolimpieza pero la puerta no está cerrada.**	• Cierre la puerta del horno.
La luz HORNO BLOQUEADO está encendida cuando desea cocinar	**La puerta del horno está bloqueada porque la temperatura dentro del horno no ha caído por debajo de la temperatura de bloqueo.**	• Presione el botón ***CLEAR/OFF (BORRAR/APAGAR)***. Deje enfriar el horno.
Las teclas de control se activan o las pantallas de LCD cambian cuando abro la puerta del horno	**El panel de control está sucio o hay residuos de limpiadores líquidos.**	• Limpie el panel de control con una solución de vinagre y agua y pula en seco con una tela suave. (Consulte la sección de *Cuidado y limpieza*.)

Antes de llamar para solicitar un servicio de mantenimiento…



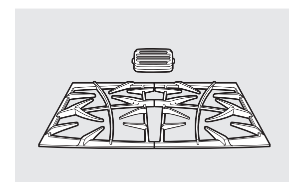
Consejos para resolución de problemas

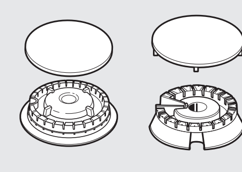
Problema	Causas posibles	Qué hacer
La pantalla "se activa" sin tocarla	**La Pantalla está equipada con una tecnología de detección que "se activa" cuando el usuario acerca la mano a la Pantalla Táctil. La pantalla es sensible y puede "activarse" cuando se encienden las luces o debido al movimiento de personas u objetos cercanos.**	• Si no ocurre otra interacción, la Pantalla debe volver a su modo de espera después de 10 minutos.
"F— y un número o letra" parpadean en la pantalla	**Tiene un código de error de la función.**	• Presione el botón ***CLEAR/OFF (BORRAR/APAGAR)***. Permita que el horno se enfríe durante una hora. Ponga el horno nuevamente en operación.
	Si el código de la función se repite.	• Desconecte la corriente del horno durante 30 segundos y conecte nuevamente la corriente. Si el función se repite, llame para solicitar servicio de mantenimiento.
La pantalla se pone en blanco	**Se ha fundido un fusible en su hogar o bien el cortacircuitos no está funcionando correctamente.**	• Reemplace el fusible o reajuste el cortacircuitos.
	El reloj está en el modo de apagado.	• Consulte la sección *Opciones – Configuraciones.*
La pantalla parpadea	**Falla en el suministro de electricidad.**	• Reinicie el reloj.
Aparece "SONDA" en la pantalla	**Esto le recuerda ingresar una temperatura de sonda después de enchufar la sonda.**	• Ingrese una temperatura de sonda.
Corte en el suministro eléctrico, el reloj parpadea	**Pico o corte del suministro eléctrico.**	• Reinicie el reloj. Si el horno estaba en uso, debe reiniciarlo presionando el botón ***CLEAR/OFF (BORRAR/APAGAR)***, configurando el reloj y reestableciendo cualquier función de cocción.
Sale vapor del respiradero cuando se utiliza	**Cuando se utiliza la característica por convección es normal ver vapor saliendo del respiradero del horno. Conforme aumenta el número de parrillas o la cantidad de alimentos que están siendo cocinados, así mismo aumentará la cantidad de vapor visible.**	• Esto es normal.
Olor a "quemado" o "aceitoso" saliendo del respiradero	**Esto es normal en un horno nuevo y desaparecerá con el tiempo.**	• Para acelerar el proceso, configure un ciclo de autolimpieza durante un mínimo de 3 horas. Consulte la sección *Uso del horno autolimpieza*.
Olor fuerte	**Un olor del aislamiento alrededor del interior del horno es normal las primeras veces que se utiliza el horno.**	• Esto es temporal.
Suena un ventilador	**Un ventilador de enfriamiento o un ventilador de convección (dependiendo de la función que esté utilizando) puede encenderse automáticamente.**	• Esto es normal. El ventilador de enfriamiento se encenderá para refrigerar las partes internas. Puede funcionar durante 1-1/2 horas después que el horno esté apagado. El ventilador de convección funcionará y se apagará hasta que la función termine o la puerta sea abierta.

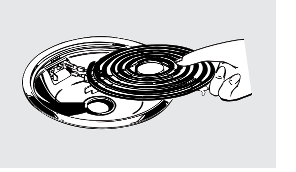


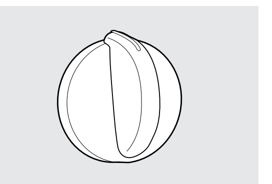
¿Desea algo más?

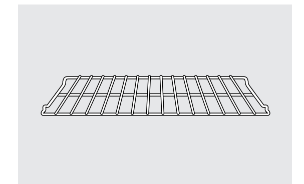
Usted puede encontrar estos accesorios y muchos más en ***GEAppliances.com****, o llame al* ***800.626.2002*** *(en horario de trabajo normal). Tenga listo el número de modelo.*

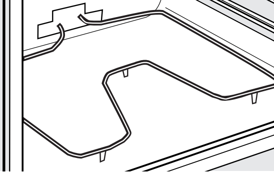

Rejillas

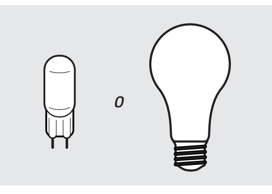

Cabezales o tapas de quemadores de superficie


Elementos de superficie y bandejas colectoras


Perillas


Parrillas del horno


Elementos del horno



Bombillas de luz

¡Pruebe estos otros excelentes productos para que su cocina se vea estupenda!



Kit de limpieza de anafes vitrocerámicos: Incluye limpiador, rasqueta y paño

WX10X117GCS



Toallitas de limpieza de anafes vitrocerámicos

WX10X305



Toallitas para pulir artefactos de acero inoxidable

WX10X10001



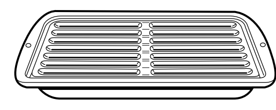
Limpiador de artefactos de acero inoxidable

PM10X311

¡Aproveche al máximo su bandeja para asar! (No para usar con modelos de cajón asador.)

¡Utilice su bandeja y tapa de rejilla para asar hamburguesas, frutos de mar, filetes, vegetales, panceta, costillas y mucho más! La bandeja inferior retiene el exceso de grasas y aceites.

- Pieza GE genuina
- Fácil de limpiar
- Garantía de un año



¡Oferta de tiempo limitado! ¡Envío sin cargo!

Cuando solicite la bandeja para asar ***dentro de los 30 días*** de haber adquirido su producto de cocina GE.

	Pequeña	**Grande***	**Extra grande****
N° de pieza	WB48X10055	WB48X10056	WB48X10057
Dimensiones	8-3/4" A x 1-1/4" A x 13-1/2" P	12-3/4" A x 1-1/4" A x 16-1/2" P	17" A x 1-1/4" A x 19-1/4" P
Precio	**US$10.50†**	**US$14.50†**	**US$16.75†**

† Más impuestos aplicables de venta estatales (PST/HST and GST)
* La bandeja para asar grande (estándar) no entra en cocinas de 20/24 pulgadas.
** La bandeja extra grande no entra en hornos de paredes de 24 pulgadas, empotradas de 27 pulgadas o cocinas de 20/24 pulgadas.

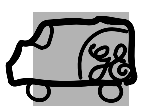
Llame al ***800.626.2002*** *o utilice este formulario para enviar su solicitud por correo: GE Parts, P.O. Box 221027, Memphis, TN 38122-1027.*

Formulario de solicitud de la bandeja para asar

Cantidad ____________ **Número de pieza** ____________

Número de modelo ____________ **Número de serie** ____________ **Marca** ____________ **Fecha de compra** ____________
Nombre ____________ **Apellido** ____________
Dirección ____________
Ciudad ____________ **Estado** ____________ **Código Postal** ____________
Teléfono ____________ **Correo electrónico** ____________
Tarjeta de crédito ____ **Check** ____ **Giro postal** ____
Visa ____ **Mastercard** ____ **Discover** ____ **AmEx** ____ **N° de Tarjeta de Crédito** ____________
Fecha de vencimiento: Mes ____________ **Año** ____________ **Firma:** ____________

Garantía de GE para su horno eléctrico empotrado.



Todos los servicios de garantía los proporcionan nuestros Centros de Reparación de Fábrica o nuestros técnicos Customer Care® autorizados. Para concertar una cita de reparación, visítenos en línea en GEAppliances.com, o llame al 800.GE.CARES (800.432.2737). Cuando llame para solicitar servicio, por favor tenga a mano el número de serie y el número de modelo.

Pegue aquí su recibo. Se requiere facilitar prueba de la fecha de compra original para obtener un servicio bajo la garantía.

Por el período de:	**GE reemplazará:**
Un año *A partir de la fecha de la compra original*	***Cualquier parte*** del horno que falle debido a defectos en los materiales o en la fabricación. Durante este ***garantía limitada de un año***, GE también proporcioná, ***sin costo alguno***, toda la mano de obra y los servicios internos para reemplazar partes defectuosas.

Lo que no está cubierto por GE:

- **Viajes de servicio a su casa para enseñarle cómo usar el producto.**
- **Instalación, entrega o mantenimiento inapropiada.**
- **Fallas del producto si hay abuso, mal uso, o uso para otros propósitos que los propuestos, o uso para fines comerciales.**
- **Reemplazo de fusibles de su casa o reajuste de interruptores de circuito.**
- **Daño al producto causado por accidente, fuego, inundaciones o actos de Dios.**
- **Daño incidental o consecuencial causado por posibles defectos con el aparato.**
- **Daño causado después de la entrega.**
- **Producto no accesible para facilitar el servicio requerido.**

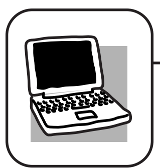
EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS—Su único y exclusivo derecho es la reparación del producto, tal y como se indica en esta Garantía limitada. Cualquier garantía implícita, incluyendo las garantías implícitas de comerciabilidad o adecuación para un fin determinado, están limitadas a un año o el período de tiempo más breve permitido por la ley.

Esta garantía se extiende al comprador original y cualquier comprador posterior de productos comprados para uso residencial dentro des Estados Unidos. Si el producto está situado en un área que no dispone de servicio por parte de un proveedor de servicio autorizado de GE, podría tener que hacerse cargo de los costes de envío o bien podría solicitársele que lleve el producto a un centro de servicio de GE autorizado para realizar la reparación. En Alaska, la garantía excluye el costo de envío o las visitas de servicio a su casa.

Algunos estados no permiten la exclusión o las limitaciones de daños incidentales o consecuenciales. Esta garantía da derechos legales específicos, y usted podría tener otros derechos que variarán de estado a estado. Para saber cuáles son sus derechos legales, consulte a la oficina de asuntos del consumidor local o la oficina del Prucurador (Attorney General) en su localidad.

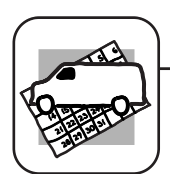
Garante: General Electric Company. Louisville, KY 40225

Soporte al consumidor.



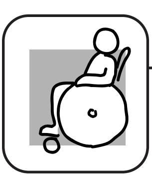
Página Web de GE Appliances — GEAppliances.com

¿Tiene alguna pregunta sobre su electrodoméstico? ¡Pruebe la página Web de GE Appliances 24 horas al día, cualquier día del año! Para mayor conveniencia y servicio más rápido, ya puede descargar los Manuales de los Propietarios, pedir piezas o incluso hacer una cita en línea para que vengan a realizar una reparación.



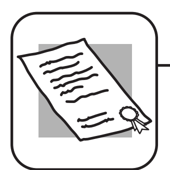
Solicite una reparación — GEAppliances.com

El servicio de expertos GE está a tan sólo un paso de su puerta. ¡Entre en línea y solicite su reparación cuando le venga cualquier día del año! O llame al 800.GE.CARES (800.432.2737) durante horas normales de oficina.



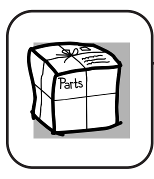
Real Life Design Studio (Estudio de diseño para la vida real) — GEAppliances.com

GE apoya el concepto de Diseño Universal—productos, servicios y ambientes que pueden usar gente de todas las edades, tamaños y capacidades. Reconocemos la necesidad de diseñar para una gran gama de habilidades y dificultades físicas y mentales. Para más detalles cobre las aplicaciones de GE Diseño Universal, incluyendo ideas de diseño para la cocina para personas con discapacidades, mire nuestra página Web hoy mismo. Para personas con dificultades auditivas, favor de llamar al 800.TDD.GEAC (800.833.4322).



Garantías ampliadas — GEAppliances.com

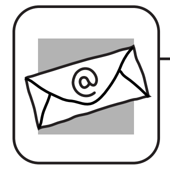
Compre una garantía ampliada y obtenga detalles sobre descuentos especiales disponibles mientras su garantía está aún activa. Puede comprarla en línea en cualquier momento, o llamar al 800.626.2224 durante horas normales de oficina. GE Consumer Home Services estará aún ahí cuando su garantía termine.



Piezas y accesorios — GEAppliances.com

Aquellos individuos con la calificación necesaria para reparar sus propios electrodomésticos pueden pedir que se les manden las piezas o accesorios directamente a sus hogares (aceptamos las tarjetas VISA, MasterCard y Discover). Haga su pedido en línea hoy, 24 horas cada día o llamar por teléfono al 800.626.2002 durante horas normales de oficina.

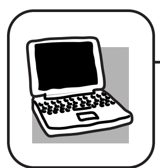
Las instrucciones descritas en este manual cubren los procedimientos a seguir por cualquier usuario. Cualquier otra reparación debería, por regla general, referirse a personal calificado autorizado. Debe ejercerse precaución ya que las reparaciones incorrectas pueden causar condiciones de funcionamiento inseguras.



Póngase en contacto con nosotros — GEAppliances.com

Si no está satisfecho con el servicio que recibe de GE, póngase en contacto con nosotros en nuestra página Web indicando todos los detalles así como su número de teléfono o escríbanos a:

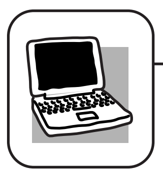
General Manager, Customer Relations
GE Appliances, Appliance Park
Louisville, KY 40225



Registre su electrodoméstico — GEAppliances.com

¡Registre su nuevo electrodoméstico en línea—cuando usted prefiera! El registrar su producto a tiempo le proporcionará, si surgiera la necesidad, una mejor comunicación y un servicio más rápido bajo los términos de su garantía. También puede enviar su tarjeta de registro pre-impresa que se incluye en el material de embalaje.

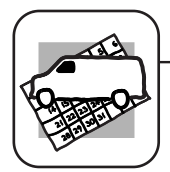
Consumer Support.



GE Appliances Website

GEAppliances.com

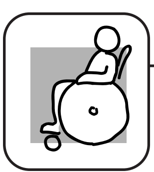
Have a question or need assistance with your appliance? Try the GE Appliances Website 24 hours a day, any day of the year! For greater convenience and faster service, you can now download Owner's Manuals, order parts or even schedule service on-line.



Schedule Service

GEAppliances.com

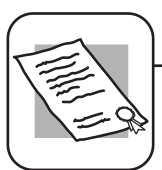
Expert GE repair service is only one step away from your door. Get on-line and schedule your service at your convenience any day of the year! Or call 800.GE.CARES (800.432.2737) during normal business hours.



Real Life Design Studio

GEAppliances.com

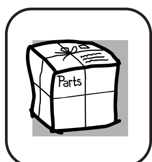
GE supports the Universal Design concept—products, services, and environments that can be used by people of all ages, sizes and capabilities. We recognize the need to design for a wide range of physical and mental abilities and impairments. For details of GE's Universal Design applications, including kitchen design ideas for people with disabilities, check out our Website today. For the hearing impaired, please call 800.TDD.GEAC (800.833.4322).



Extended Warranties

GEAppliances.com

Purchase a GE extended warranty and learn about special discounts that are available while your warranty is still in effect. You can purchase it on-line anytime, or call 800.626.2224 during normal business hours. GE Consumer Home Services will still be there after your warranty expires.

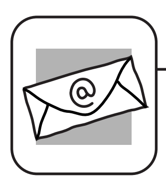


Parts and Accessories

GEAppliances.com

Individuals qualified to service their own appliances can have parts or accessories sent directly to their homes (VISA, MasterCard, and Discover cards are accepted). Order on-line today, 24 hours every day or by phone at 800.626.2002 during normal business hours.

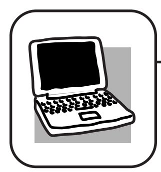
Instructions contained in this manual cover procedures to be performed by any user. Other servicing generally should be referred to qualified service personnel. Caution must be exercised, since improper servicing may cause unsafe operation.



Contact Us

GEAppliances.com

If you are not satisfied with the service you receive from GE, contact us on our Website with all the details including your phone number, or write to: General Manager, Customer Relations
GE Appliances, Appliance Park
Louisville, KY 40225



Register Your Appliance

GEAppliances.com

Register your new appliance on-line—at your convenience! Timely product registration will allow for enhanced communication and prompt service under the terms of your warranty, should the need arise. You may also mail in the preprinted registration card included in the packing material.

Printed in the United States
Imprimé aux États-Unis
Impreso en los Estados Unidos